

VEGANES MENÜ

KAROTTE

KOHLRABI / 7 KRÄUTER

Sommeracher Weißburgunder, 2022, Qualitätswein, WZG Sommerach

PILZ ESSENZ

TRÜFFEL / STEINPILZ / SHIMEJI

Grau.weiß.gut, 2024, Qualitätswein, Weingut Julius Zotz

KRÄUTERSEITLING

SÜßKARTOFFEL / MAIS / PIMENT D'ESPELETTE

Grauburgunder Meddersheim, 2022, Qualitätswein, Weingut Bamberger

DAIKON

GERÄUCHERT / KOMBU / UMIBUDO

Doria Luberon, 2023, AOC, Marrenon

YUZU

MINZE / GURKE / INGWER

Gin Mule

SELLERIE

SPINAT / SCHNITTLAUCH / V.SAUERRAHM / KARTOFFEL

La Mirade, 2021, Côte du Roussillon Villages AOP

SCHOKOLADE

SANDDORN / SALZKARAMELL / VANILLE

Banyuls Grand Cru Baillaury, 2006, AOP, La Cave de l'Abbe Rous

VEGANER KÄSE

FEIGE / ZIMT

Grenat, Rivesaltes Rouge Sur Grains, 2016, AOC, Vin de naturel, Domaine Boudau

5-GÄNGE-MENÜ ohne Kräuterseitling / Auswahl: Daikon oder Sellerie / Auswahl: Schokolade oder V.Käse	115
Weinbegleitung oder Alkoholfreie Getränkebegleitung	59
6-GÄNGE-MENÜ ohne Kräuterseitling / Auswahl: Schokolade oder V.Käse	145
Weinbegleitung oder Alkoholfreie Getränkebegleitung	69
7-GÄNGE-MENÜ Auswahl: Schokolade oder V.Käse	170
Weinbegleitung oder Alkoholfreie Getränkebegleitung	79
8-GÄNGE-MENÜ ALL IN	190
Weinbegleitung oder Alkoholfreie Getränkebegleitung	89