

VEGANES MENÜ

KAROTTE

KOHLRABI / 7 KRÄUTER

Weißer Burgunder , 2022 , Qualitätswein , Weingut Riffel

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

YURA , 2022 , Jurançon sec , Plaimont Producteurs

YUZU

MINZE / GURKE / INGWER

Gin Mule

SELLERIE

SPINAT / SCHNITTLAUCH / V.SAUERRAHM / KARTOFFEL

Chardonnay , 2024 , IGP Côtes des Thau , Beauvignac

SCHOKOLADE

SANDDORN / SALZKARAMELL / VANILLE

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

VEGANER KÄSE

FEIGE / ZIMT

Fine Tawny Port , DO Port , Quinta do Noval

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