

VEGANES MENÜ

ROTE BETE

GURKE / MANDEL / INGWER / GELBE BETE

Dalis Bianco , 2024 , Vigneti delle Dolomiti , IGT , Endrizzi

JACKFRUIT

ESSENZ / BAOZI / TRÜFFEL / PASTINAKE / SCHALOTTE

Roter Veltliner "Mitterweg" , 2023 , Qualitätswein , Weingut Hofstetter

KRÄUTERSEITLING

V.KAVIAR / GARUM / ZUCCHINI / ERBSE / BLUMENKOHL

Grauburgunder Fumé , 2018 , Qualitätswein , Weingut Bamberger

KOHLRABI

BINCHOTAN / SAFRAN / BIMBI / KAFIR LIMETTE

Doria Lubreon Blanc , 2023 , AOP , Vignobles Marrenon

GRAPEFRUIT

SAUERRAHM / ZITRONE / POMELO

Negroni Swing

MAITAKE

CASHEW / SELLERIE / PERLZWIEBEL / PORTWEIN / FERMENTIERTER KNOBLAUCH

Sicomoro , Morellino di Scansano Riserva , 2020 , DOCG , Cantina di Morellino di Scansano

BROMBEERE

SCHOKOLADE / VANILLE

Rivesaltes Tuilé , Roc de Gouverneur, AOC , Vin doux naturel , Arnaud de Villeneuve

VEGANER KÄSE

DILL / RADICCHIO / FEIGENSENF

"Jungfer" Riesling , 2024 , Kabinett, Weingut Prinz

5-GÄNGE-MENÜ ohne Kräuterseitling / Auswahl: Kohlrabi oder Maitake / Auswahl: Brombeere oder V.Käse	115
Weinbegleitung oder Alkoholfreie Getränkebegleitung	65
6-GÄNGE-MENÜ ohne Kräuterseitling / Auswahl: Brombeere oder V.Käse	145
Weinbegleitung oder Alkoholfreie Getränkebegleitung	80
7-GÄNGE-MENÜ Auswahl: Brombeere oder V.Käse	170
Weinbegleitung oder Alkoholfreie Getränkebegleitung	95
8-GÄNGE-MENÜ ALL IN	190
Weinbegleitung oder Alkoholfreie Getränkebegleitung	105