

Vegetarian classic

MENÜ

Kartoffel und Lauch Cremesuppe
mit Schnittlauch

Paccheri mit Saisongemüse
und Kirschtomaten

Auberginen Parmigiana
mit geräuchertem Provola-Käse

3 GÄNGE ZUM PREIS VON 74.-

4 GÄNGE ZUM PREIS VON 88.-

Für Vegetarier/Veganer ab 5 Personen,
können Sie aus diesen Menüs wählen.

Ansonsten bereiten unsere Köche gerne eine Alternative zum gewählten Menü zu, auch
für Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten

Vegetarian Gourmet

MENU

Grünkohl-Kartoffeln Cremesuppe, Zitrusöl
und frittiertes Estragon

Cavatelli mit Pesto aus sonnengetrockneten
Tomaten mit Puffreis-Chips

Rote-Bete-Seitan
mit Sichuan-Pfeffermilchcreme
und süß-saurer Paprika

Bier-Tiramisu

oder

Bananen-Walnuss-Torte
mit Sahneis

3 GÄNGE ZUM PREIS VON 84.-

4 GÄNGE ZUM PREIS VON 96.-

Für Vegetarier/Veganer ab 5 Personen,
können Sie aus diesen Menüs wählen.

Ansonsten bereiten unsere Köche gerne eine Alternative zum gewählten Menü zu, auch
für Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten

Vegetarian Vegan

MENU

Blumenkohlcreme, mariniertes roher
Blumenkohl und Lakritzöl

Gnocchi aus lila Kartoffeln, Radicchio
mit Merlot und Taralli

Gefüllte Paprika mit Couscous
Kastanien und Rotkraut,
geräucherte Kartoffelcreme

Zucchini-Brownies mit Kirschsauce

3 GÄNGE ZUM PREIS VON 68.-

4 GÄNGE ZUM PREIS VON 78.-

Für Vegetarier/Veganer ab 5 Personen,
können Sie aus diesen Menüs wählen.

Ansonsten bereiten unsere Köche gerne eine Alternative zum gewählten Menü zu, auch
für Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten

Dessert



Mousse aus Joghurt und Zimt
mit Kakaoerde, Minze und Johannisbeeren

oder

Brownies aus Zucchini und Kokosnuss
mit Orangensoße

oder

Auswahl an kleinem Gebäck
und löffelbare Cremes

oder

Carpaccio von der Ananas mit Sorbet
Zitronensorbet und Champanhe-Sauce

oder

Fondant-Herzkuchen
mit Fior di Panna-Eiscreme

oder

Käsekuchen

oder

Mousse au Chocolat mit Mandelstreuseln
und Meringues

oder

Klassisches Tiramisu