



Speisekarte

kulinarischer Sommer

V O R S P E I S E N

Gazpacho mit Arancini

9.-

Fischrillettes mit Röstbrot und Kräutersalat

10.-

H A U P T S P E I S E N

Mapo Tofu (Vegan)
Jasminreis

(Seidentofu, Kräuter und Austernsaitlinge in einer pikanten Chili-Sojabohnensoße
mit Ingwer, Koriander, Szechuanpfeffer und Frühlingslauch)

25.-

Blumenkohl aus dem Ofen mit Avocado, Mandeln
und (Topinambur oder Kartoffel)

25.-

Rücken vom Baskischen Landschwein auf Karotten-Koriander-Stampf
mit Pfifferlingen und Stachelbeere (fermentiert und als Chutney)

35.-

Label Rouge Lachs auf Kokos-Schmorgurke
mit Panisses (knusprig gebackene Kichererbsensticks)

35.-

D E S S E R T S

Crème Brûlée

9.-

Vegane Kokosmousse mit Passionsfrucht-Granité,
Mango und Thaibasilikum

15.-