



Abendkarte


Vorspeisen


- Grüne Erbsensuppe** 12,- €
mit Bioeigelb und Kartoffelcrunch
Green Pea Soup | with Organic Egg Yolk and Potato Crunch
- Bete und Ziegenkäse** (a, f, g, j, l) 12,- €
mit Dörrobst
Beetroot and Goat Cheese | with Dried Fruit

Hauptspeisen

- Safran-Arancini** (a, c, d, f, h, i, k, l) 25,- €
mit Rote-Bete-Creme, Röstknoblauchmayonnaise und Parmesan
Saffron Arancini | with Beetroot Cream, Roasted Garlic Mayonnaise, and Parmesan
- Onglet** (a, d, f, g, i, l) 36,- €
auf Sushi-Reis, Bohne, fermentiertem Kohl, Soja und Sesam
Onglet Steak | on Sushi Rice, Bean, Fermented Cabbage, Soy and Sesame
- Fang des Tages** (a, b, d, f, g, i, l) 36,- €
mit Polenta und Peperonata
Catch of the Day | with Polenta and Peperonata
- Pasta** (a, f, h, i, l) 22,- €
mit Bärlauchpesto, Erbsenschoten, Kräutersaitling und grünem Spargel
Pasta | with Wild Garlic Pesto, Snow Peas, King Oyster Mushroom, and Green Asparagus

Desserts

- Churros** (a, c, g) 6,- €
- Crème Brûlée** (c, g) 9,- €
- Lavakuchen** (a, g, c, f, h)  10,- | 13,- €
mit Rhabarber | optional mit nicht-veganem Vanilleeis
Molten Lava Cake | with Rhubarb, | optional with Non-Vegan Vanilla Ice Cream

 = Vegan

Unser Personal steht Ihnen bei Fragen zu Inhaltsstoffen gerne zur Verfügung