

Allergene H7S - Le Sacre du Printemps

Main Course

1.

Pastinakenpüree | **Zwiebel**

gerösteter Sellerie mit Kaffee | **Sellerie, Soja**

glasierter Apfel | **Apfel, Sulfite**

frittierte Pastinake | -

Croutons | **Gluten**

2.

Arancini | **Zwiebel, Weißwein, Gluten, Cashewkerne, Knoblauch**

Basilikum-Pinienkerne-Topping | **Pinienkerne**

Tomaten-Sugo | **Knoblauch, Sulfite**

3.

Kartoffel-Gratin | **Knoblauch**

Grüner Spargel | -

Demi Glace | **Soja, Sellerie, Zwiebel, Rotwein**

kandierte Chili-Haselnuss | **Haselnüsse**

4.

Blumenkohl-Bärlauch-Kuchen | **Zwiebeln, Soja**

Kräuterjoghurt | **Cashewkerne, Soja**

rote Sonnenblumenkerne | -

Wildkräutersalat | **Senf**

Dessert

1.

Weißer Mousse au Chocolat | **Kokos, Cashewkerne**

Marinierte Erdbeeren | -

Sesamkrokant | **Sesam**

Schoko-Erdbeere | **Pistazien**

2.

Raw Chocolate Brownie mit Pekannuss | **Kokosnuss, Pekannuss, Pistazien**