

Allergene vom Menü

Deklarationspflichtige Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide
- F Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H Schalenfrüchte i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulphite
- M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Erster Gang

Gerumpelte Erde auf dem Tisch (A,F,I)

Blumentopf, Frischkäse, Kräuter – Natur pur, serviert mit einem Augenzwinkern.

Zweiter Gang

Gebeizter Kräutersaitling (F)

Trüffelperlen, Kartoffelschaum – Ein Pilzerlebnis, das auf der Zunge zergeht.

Dritter Gang

Fermentierte Karotte (F,J)

Karottengrün-Mayo, Karotten-Espuma, Karotten-Papier – Die Karotte in ihrer ganzen Vielfalt.

Vierter Gang

Vegane Blutwurst (F,H,I)

Sellerie-Püree, eingelegte Quitten – Herzhaft und überraschend anders.

Dessert

Schale dunkler Schokolade

Gefüllt mit Vermicelles und Zitronen-Meringues – Ein süßer Abschluss mit einer bitteren Note.

Nocke Pflaumsorbet (A)

Korallenchip – Fruchtig-frisch, mit einem knusprigen Extra.