



„VIER-JAHRESZEITEN HERBSTMENÜ“



Menü 1

Gegrillte Jakobsmuschel | Sucuk | Nashi Birne
Rotkohlschaum | Feldsalat | Wasabisprossen

Petersilienwurzelcrème | Wachtelei | Kräuteröl | Petersilienwurzelstroh

Kalbsteak im Wirsingmantel | Kalbsbacken Ragout | geschmorter Kräuterseitling
| Kürbisnocken | Kürbiskernpesto | Quitte

Walnusskaramell | pochierte Birne
Cranberry Variation | Dulcey Mousse | Grapefruit Sorbet

Menü 2 | vegan

Kürbis Roulade | Rotkohl | Apfel-Tee | Hokkaido-Chip

Petersilienwurzelcrème | Kräuteröl | Petersilienwurzelstroh

Gerauchter Tofu | Kokosmilch | Kafir-Limette
Grüne Papaya | Vollkornreis

Birnentörtchen | Amatika Vollmilchmousse | Cassigel | Kalamansisorbet