

GUTE VORSÄTZE

11. JANUAR BIS 11. FEBRUAR

VORSPEISEN

Schwarzwurzel mit Endivie, Himbeer und Dinkel (vegan)	€ 12,50
Sashimi vom Kalb mit Ponzu, Passionsfrucht und Chili	€ 13,90

SUPPEN

Kohlrabi-Cremesuppe mit fermentiertem Knoblauch (vegan)	€ 7,00
Kurkuma-Kraftbrühe mit Schinken und Nudeln	€ 7,00

ZWISCHENGÄNGE

Geschmorte weiße Zwiebel mit Lauch und Austernpilzen (vegan)	€ 13,80
Gelbes Curry mit Lotuswurzel, Sesam und Vollkornreis (vegan)	€ 14,90
Tafelspitz mit Kimchi und Rote Bete	€ 16,50

HAUPTGÄNGE

Hähnchenfilet mit Teriyaki, Paprika, Kerbelknolle und Buchweizen	€ 26,90
Duett vom Kaninchen mit Johannisbeeren, Lauch und Maistaler	€ 27,80
Gegrillter Spanferkelrücken mit Zoigl, Flower Sprouts und Süßkartoffel Gnocchi	€ 29,50
Gebratener St. Pierre mit Blutorange, Treviso und Knollen-Ziest	€ 26,80
Lachs im Gewürzmantel mit Fenchel, Karotte und Curry	€ 28,90

DESSERT

Skyr-Waffel mit Heidelbeeren und Joghurteis	€ 8,90
Sorbetvariation mit Zitrusfrüchten	€ 11,90
Grüner Tee mit zweierlei Birne und Weißbier	€ 12,50
Dessertvariation „Elements“	€ 13,80

FEINSCHMECKER MENÜ

Sashimi vom Kalb mit Ponzu,
Passionsfrucht und Chili

Kurkuma-Kraftbrühe
mit Schinken und Nudeln

Tafelspitz
mit Kimchi und Rote Bete

Minzsorbet

Hähnchenfilet mit Teriyaki, Paprika,
Kerbelknolle und Buchweizen

oder

Gebratener St. Pierre mit Blutorange,
Treviso und Knollen-Ziest

Grüner Tee mit zweierlei Birne und Weißbier

Menü € 72,00

VEGANES MENÜ

Schwarzwurzel mit Endivie,
Himbeer und Dinkel

Kohlrabi-Cremesuppe
mit fermentiertem Knoblauch

Geschmorte weiße Zwiebel
mit Lauch und Austernpilzen

Blutpflirsichsorbet

Gelbes Curry mit Lotuswurzel,
Sesam und Vollkornreis

Sorbetvariation mit Zitrusfrüchten

Menü € 56,00