



Fine Dining - Vegan

mit Gastkoch Christoph Mezger

Amuse Gueule

Sojamöhre
Mango | Humus | Toggaraschi

Menü

Tatar vom grünem Apfel
Staudensellerie | Safran | Schnittlauch

Geschmorte Aubergine
Miso | Zitronenverbena | Quinoapops | Granatapfel

Auf Salz gegarte Rote Rüben
Piemonteser Haselnüsse | Herbsttrüffel

Gebackener Kichererbsen
Butternut Kürbis | Romanesco | Waldpilz Dashi

Cocos- Mandelcreme
Himbeersorbet | Schokoladenäste | Basilikum