

MENU «VEGAN»

Juni 2018

Badischer Spargel an Kaffee Öl Mayonnaise
mit kleinem Kräutersalat und Bronte Pistazien

Ceviche vom Seiden Tofu mit falschem Kaviar
auf Avocado und Gurken Variation

Pariser Karotten auf karamellisierter Wassermelone
an Rosen Karotten Jus

Gefüllte kleine provenzalische Gemüse
an Taggiasca Oliven Tapenade mit sautierten Pfifferlingen

«Hugo»

Champagner Sorbet mit Holunderblüten und Waldbeerenjus

komplett 145

4 Gänge 130