

MENU «VEGAN»

April 2018

Salat von jungem Frühlingsgemüse auf Erbsen Mousseline
mit sizilianischen Mandeln

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

Agnolotti von Petersilienwurzeln mit Zitrone und Salzkapern
auf einem Confit von Kirschtomaten und grünem Spargel

Badische Spargeln mit blonden und braunen Morcheln
an Kresse Schaum und neuen Rosmarin Kartoffeln

Süppchen von Mara Erdbeeren mit karamellisierten Bronte Pistazien
und Sorbet von der Viktoria Ananas

komplett 145

4 Gänge 130