

LAUCH

Wir kochen vegetarisch und vegan, mit ausschliesslich lokalen, nachhaltigen Zutaten.

Alle Gerichte, welche nicht mit (vegi) gekennzeichnet sind, sind rein vegan.

We cook vegetarian and vegan, using only local, sustainable ingredients. All dishes that are not marked with (vegi) are purely vegan.

MENU VEGAN

Badischer Spargel, Rhabarber, Kräutersalat, Meerrettich, Baumnuss

Baden asparagus, rhubarb, herb salad, horse radish, walnut

////

Bärlauch-Arancini, Lauchcrème, Rande

wild garlic-arancini, leek cream, beetroot

////

Pom pom blanc, Austernpilze, Miso Süsskartoffeln, Gurke, Kurkuma-Mayonnaise
lion's mane mushroom, oyster mushroom, miso sweet potatoes, cucumber, turmeric mayonnaise

////

Erdbeere, Melisse-Chia-Pudding, „Honeycomb“, Verjus-Granita
strawberry, lemon balm and chia pudding, „honeycomb“, verjus granita

MENU VEGI

Badischer Spargel, Rhabarber, Kräutersalat, Meerrettich, Baumnuss

Baden asparagus, rhubarb, herb salad, horse radish, walnut

////

Kohlrabi, Apfel, Bärenklau, Hüttenkäse, Leinsamen

kohlrabi, apple, hogweed, cottage cheese, linseed

////

Grüner Spargel, Holunder, Buchweizenpolenta, Pepperoni Relish, rote Zwiebel
green asparagus, elderflower, buckwheat polenta, bell pepper relish, red onion

////

Kirsche, Joghurt, Sablé, Estragonglacé, Tannenschösslingöl

cherry, yoghurt, sablé, tarragon ice cream, fir sprout oil

Menu vegan oder vegi 4 Gänge 85.- / 3 Gänge 72.- (ohne 2. Gang)

4 course menu 85.- / 3 course menu 72.- (without 2nd course)

STARTERS TO SHARE

Quinoa-Lauch-Kiesel, Chili-Mayonnaise 15.-

quinoa leek crisps, chilli mayonnaise

Kräuter-Tofu & Gemüse-„Trockenfleisch“, Focaccia 14.-

marinated herb tofu, vegetable „jerky“, focaccia