

# LAUCH

Wir kochen pur pflanzlich mit nachhaltigen,  
vorwiegend regionalen Zutaten  
*We cook purely plant-based with sustainable,  
mostly regional ingredients*

## Menu Februar für Gruppen

5 Gänge 98.- p.P.  
*5 courses 98.-p.p.*

4 Gänge (ohne 2. Gang) 86.-p.P.  
*4 courses (without 2nd course) 86.-p.p.*

Pilz-Paté, Apfel, schwarzer Knoblauch, Quinoa, Zwiebel  
*Mushroom-Pâté, black garlic, quinoa, onion*

/

(Kerbelwurzel, Favabohne, Tomate, Orange, Pinienkern)  
*(chervil root, fava bean, tomato, orange, pine nut)*

/

Lauch, Topinambur, Cashew, Reis, Salzzitrone  
*Leek, Jerusalem artichoke, cashew, rice, preserved lemon*

/

Petersilienwurzel, Maisgriess, Haselnuss, Sanddorn, Cicorino rosso  
*Parsley root, polenta, hazelnut, sea buckthorn, radicchio*

/

Clementine, Zwetschge, Pistazie, Hibiskus, Mandel-Dukkha  
*Clementine, plum, pistacchio, hibiscus, almond-Dukkha*

## Snacks / Apéro zum Teilen *to share*

Quinoa-Lauch-Kiesel, Chili-Mayo *Quinoa and leek fritters, chilli mayo* 14.-

Kartoffel Croquettes, Oregano-Mayo *Potato croquettes, sumach mayo* 15.-

„Feta“ & „Oliven“, Focaccia „feta“ & „olives“, focaccia 12.-