

# LAUCH

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

## Menu 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*

/

(Sellerie, Dörrpflaume, Navette, Pekannuss, Waldnelke)  
*(Celeriac, prune, turnip, pecan nut, red campion)*

/

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*

/

Rhabarber, Erdnuss, Lupine, Hibiskus, rosa Pfeffer  
*Rhubarb, peanut, lupin, hibiscus, pink pepper*

## 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.-