

LAUCH

Wir kochen pur pflanzlich mit nachhaltigen,
vorwiegend regionalen Zutaten

4 Gang Menu 86.- p.P.

Alle Gerichte sind auch einzeln
zu à la carte Preisen bestellbar

Das Eine

Pilz-Paté, Apfel, schwarzer Knoblauch,
Quinoa, Zwiebel 22.-

/

Sellerie, Dörripflaume,
Navette, Pekannuss, Waldnelke 24.-

/

Petersilienwurzel, Maisgriess,
Haselnuss, Sanddorn, Cikorino rosso 38.-

/

Rhabarber, Erdnuss,
Lupine, Hibiskus, rosa Pfeffer 16.-

Das Andere

Erbse, Passionsfrucht,
Rande, Federkohl 22.-

/

Frisée, Baumnuss,
Birne, rote Zwiebel, Sumac 24.-

/

Badischer Spargel, Bärlauchkapern,
fermentierter Tofu, Kartoffel, weisser Pfeffer 38.-

/

Erdbeere, Sauerampfer,
Mohn, Matcha, Charapita Chili 16.-

Weinbegleitung zum 4 Gang Menu 46.-
0.0% Getränke-Begleitung 38.-

Das Ganze

5 Gang „Chef`s choice“ Menu 98.- p.P.

Snacks

Quinoa-Lauch-Kiesel, Chili-Mayo 14.-
Blattsalat, Limetten-Dressing, Kerne 11.-
Steinpilz-Bällchen mit Peterli-Zitronen-Mayo 15.-
„Feta“ & Oliven, Focaccia 12.-

Dessert

Kleines Tagesdessert 9.-
Sorbet & Glacé pro Kugel 5.5