

VEGETARISCH

ENTWEDER ODER

Vorspeise

Backmöhre mit Mandelfrischkäse 12
 Apfel . Perersilie . Zwiebel . Pfeffer . Kapuzinerkresse

Zwischengericht

Beete Variation 16
 Ziegenkäse-Espuma . Kümmel . Roggen . Vinaigrette

Hauptgang

In Salzkruste gebackener Sellerie 21
 schwarzer Trüffel und Lauch in fein abgestimmten Texturen

Nachtisch

Tangarine Erdnuss Dessert mit Ras el-Hanout 13,5

Ziegenkäsecreme . Rotweinbutter . Schokolade . Honig 12

Schokokuchen mit flüssigem Kern 9,5
 Vanillesoße . hausgemachtes Eis (20 Min. Genussverzögerung)

Käseauswahl vom Käseladen am Merianplatz 11,5

Begleitend zum Menü empfiehlt unsere Sommeliere Daria:

Weißwein: 2017 Weissburgunder Weingut Korell Nahe 28

Rotwein: 2016 Syrah & Grenache Weingut Pierre Amadieu Côtes du Rhône
 „Grande Reserve“ 36

3 Gang Menü (VS . HG . NT) 40

4 Gang Menü (VS . ZW . HG . NT) 50