

FROM LEAF TO ROOT

VEGETARISCHES MENÜ

Bruschetta mit Paprikaespuma

-

Feldsalat mit Schnittlauchcreme, gepickelte Beete,

Meerrettich und Cranberries

-

Schalottensuppe mit Bamberger Hörnchen und altem Bergkäse

-

Gewürzkarotte, Fenchel und Couscous, Macadamia und Sprossen

-

Gebrannter Lauch in Zwiebeljus,

Kichererbsencrunch und dicke Bohnen

-

Kaffee, Kirsche und Schokolade

FROM NOSE TO TAIL

MENÜ MIT FLEISCH

Markknochen, Brot und Petersilie

-

Kalbszungen mit gepickelten Zwiebeln

-

Beeftea

-

Krosses Bries mit Erbsen

-

Roulade vom Hanging Tender und rosa Fledermausstück,

Szechuan „Pfeffer“, Lauch

-

Kaffee, Kirsche und Schokolade