

Vegetarisches Menü I

„Essbare Landschaften“ knackige Salate und Kräuter in Vinaigrette

Tomaten-Karotten-Suppe mit Croutons A,G,I,L

Buchweizen-Kaiserschmarrn mit weißer Balsamicosauce, Champignons
und kleinen Gemüsen A,C,G,I,L

Gebrannte Creme mit frischen Früchten C,G

€29,- pro Person

Vegetarisches Menü II

Rote Beete Rohkostsalat mit gehackten Nüssen und altem Balsamico H,L

Spaghettini mit Bärlauchpesto und Parmesanspänen A,G,H

Auberginenpiccata auf Ratatouille mit Tomatensauce A,C,G

Mit Grünkern gefüllter Kohlrabi auf Keimspussen, Lauchzwiebeln und frischen Pilzen
mit Kräutersauce A,C,F,G,L

Petersilien-Gin-Sorbet mit Champagner L

€39,- pro Person