

VORSPEISE

Wildkräutersalat

Bunte Tomate | Gurke | Früchte der Saison | Hausdressing | karamellierte Nüsse
345g CO₂ | 12€

Suppe von der Pastinake

Tofuspeck | geröstete Haselnüsse
394g CO₂ | 9€

Gratinierter Mandelkeese^G

Pumpernickel | Apfel | Walnuss | Affila
367g CO₂ | 13€

Arancini^G

Erbse | Bunter Tomatensalat | Auberginenmus
403g CO₂ | 12€

Tartar von ThunVish und weißer Bohne

Süßkartoffelcrunch | Sesam-Mayo | Algenkaviar
397g CO₂ | 15€

HAUPTGANG

Geschmorter Sellerie ^G

Flower Sprouts | Wintertrüffel | Morcheljus | Miso | Röstzwiebeln
439g CO₂ | 28€

Rote Bete Maultasche ^G

Rettich | Sauerrahm | Sojakeese
420g CO₂ | 15€

Weinempfehlung:
Iris Traminer & Pinot Gris
Orange Wine
0,2l 10€

Linsenstrudel ^G

Kürbispüree | Petersilienwurzel | Rucola
348g CO₂ | 18€

Topinambur

Zuckerschoten | Schwarze Bohnen Tempeh | Sonnenblumenkerne | Miso
404g CO₂ | 21€

Safran-Kürbis-Risotto

Erbsen | Radieschen | Linsenparmesan
415g CO₂ | 19€

Weinempfehlung:
Mann Riesling Purpur
Natural White Wine
0,2l 12€

Fregola ^G

Basilikumpesto | Confit Tomate | Kapern | Tofu | Linsenparmesan
432g CO₂ | 15€

Spitzkohl in Rahm ^G

Serviettenknödel | Limonenseitlinge | Limette
427g CO₂ | 17€

DESSERT

Karottenküchlein ^G

Zitronencreme | Pistazie
337g CO₂ | 8€

Apfel Crumble ^G

Vanilleeis | Salzkaramell
369g CO₂ | 8€

Café Crème Brûlée

228g CO₂ | 10€

Unsere Weinempfehlung zum Dessert:

*Beerenauslese Iris Roesler 2019 vom Weingut Opitz im Burgenland in Österreich.
Gemäß des Winzers Motto „no tricks. just wine.“ komplementiert dieser handgelesene Biowein jedes
unserer Desserts.*

4cl

7€