

VORSPEISE

Gado Salat^G

Gurke | Paprika | Granatapfel | Sesam | Erdnusssauce | knusprige Aubergine
423g CO₂ | 13

Hausgemachter gebackener Vamembert^G

Apfel-Rettich-Salat | Meerrettichcrème | Leinsamencracker
169g CO₂ | 12

Gebratener Chicorée^G

Bulgursalat | Orangen-Joghurt-Sauce
271g CO₂ | 12

Rote-Bete-Kokossuppe

Haselnuss
507g CO₂ | 9

Caesar Salad^G

planted.chicken Kräuter & Zitrone | cremiges Caesardressing | Tomate | Linsenparmesan | Croûtons
423g CO₂ | 14

Käse-Lauch-Suppe

Räuchertofu
227g CO₂ | 9

Zweiter Brotkorb^G

3

HAUPTGANG

Püree von der Topinambur^G

Räuchertempeh | wilder Brokkoli | Süßkartoffelcrunch | Sesam-Teriyaki-Sauce
354g CO₂ | 21

Miso-Shiitake-Dashi

Sobanudeln | gebackener Tofu | Pak Choi | Frühlingszwiebeln
342g CO₂ | 17

Mac'n'Cheese^G

gebackener Blumenkohl | BBQ Sauce | Krautsalat
393g CO₂ | 17

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

Linsenlasagne^G

Tomate | V-Mozzarella
376g CO₂ | 16

Waldpilzrisotto

Sommertrüffel | Linsenparmesan
465g CO₂ | 21

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

Kartoffelgnocchi^G

Pfannengemüse | Zitronen-Kräuterfrischkeese
292g CO₂ | 17

Hausgemachte Rote Bete Ravioli^G

Rettich-Walnuss-Füllung | Apfel | Zitronenbutter
369g CO₂ | 19

Spinatknödel^G

mediterrane Tomatensauce | Rucola | Nussparmesan
402g CO₂ | 18

DESSERT

Weißes Valrhona Schokomousse

Rhabarberkompott
144g CO₂ | 13

Dattel Trio

Dunkle Schokolade & Pistazie | Mandel-Kokos & weiße Schokolade & Himbeere | Haselnuss & helle Schokolade | Schokoeis | Kaffeeöl
530g CO₂ | 11

Mojito-Crème

Apfelkompott | weiße Schokolade | karamellisierte Mandeln
244g CO₂ | 13

Brownie^G

Cashew-Vanilleeis | Chili-Kirschkompott | Hanfsamen
457g CO₂ | 11

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN ZUM DESSERT:

Beerenauslese Iris Roesler | 2019 | Opitz im Burgenland | Österreich

Gemäß des Winzers Motto „no tricks. just wine.“ komplementiert dieser handgelesene Biowein jedes unserer Desserts.
4cl | 7

Portwein | Niepoort Late Bottled Vintage | Douro | Portugal

Vier bis sechs Jahre in Holzfässern gereift, besitzt dieser intensiv ruby farbene Portwein Struktur, Eleganz und Tiefe mit Noten von Waldbeeren, Gewürzen und Feigen.
4cl | 8