

Extravaganza Tasting Menu

Wie schön, dass ihr heute unsere Gäste seid. Wir haben ein spannendes Menü kreiert; straight unserem Leitfaden folgend: Soul Food & Clean Eating. Bei der Auswahl unserer Produkte achten wir auf Qualität, Geschmack und Güte in allen Bereichen; weil es einen Unterschied macht.

Gustiere das fünf-gängige Menü und wähle einen Gang; es findet sich fast immer eine vegane Interpretation.

Es darf auch einmal etwas ausgelassen werden – Getreu dem Motto
„Iagom – not too little – not too much – just right“

Für den kleinen Hunger geht auch der kleiner Zwischengang als Solo-Gericht durch.

No Problemo 😊

Herzlich willkommen und Guten Appetit!

Apero-Empfehlung:

Limoncello Sprizz (hausgemachter Zitronenlikör, Bio-Prosecco, Prickelndes) 6

oder

Schlossdudler (alkoholfrei, hausgemachter Melissen-Holunder-Sprizz) 4,9

Vorspeise

Buchweizen-Blini – Rote Beete–Meerrettich-Cashew-Mousse (vegan) 7

Buchweizen und Dinkelvollkorn; ähnlich einer Mini-Palatschinke, kleiner und fester in der Konsistenz

Mousse aus Roter Beete und Meerrettich. Anstelle von Frischkäse der in diese Mousse ursprünglich gehört, haben wir eigens eine Creme aus Cashewkernen produziert. Ohne Zusatzstoffe, wie sie leider meist in den fertigen Produkten zu finden sind. Try it!

oder

Carpaccio vom Rind 17

80g Rind in feinsten Scheiben mit Salatbouquet und hausgemachtem Preiselbeer-Marille-Zwiebel-Chutney

Süpple

Unser Süpple kochen wir jeden Tag frisch – frag unseren Kellner was es heute Feines gibt! 6
(Vegan ist fast immer möglich 😊)

Zwischengang

Jakobsmuschel – Belugalinsen 15

Kurz gegrillt kommt die Jakobsmuschel daher. Belugalinsen sind der ideale Begleiter, liefern Proteine und viele Nährstoffe, dazu etwas frische Kräuter- und Tomatenvinaigrette – Umami pur.

oder

Karottenlachs – Risotto al Limone (vegan) 13

Unser Risotto wird mit veganem Wein und einem Schuss pflanzlicher Sahne zubereitet. Der „Lachs“ wird mit Nori (Algenart), Malvenblüten, verschiedenen Kräutern und einigen wenigen Geheimzutaten 😊 mariniert.

Hauptspeise

Bio-Filet-Steakle (Rind) – Süßkartoffelcreme – Grillgemüse – Pfeffersauce 29

Wähle deine Lieblingsgarstufe: RAW – MEDIUM – WELL DONE

oder

Sautierte Harissa-Pilze - Ofenkartoffel – Gartenkräuter-Kokos-Dipp – (Harissa ist eine orientalische Gewürzmischung mit Koriander, Kurkuma, Fenchel, Pfeffer, und vielen anderen exotischen Geschmackgebern). Wir wechseln und mischen unsere Pilze gerne; je nachdem was gerade in toller Qualität zu bekommen ist.

vegan 17

oder

Henderlfilet im Sesammantel – Belugalinsen im bunten Salat 19

oder

Sellerie-Steak – Püree aus Süßkartoffeln – geröstetes Marktgemüse – Pumpernickel-Sauce

vegan 17

eventuell mit

Gartensalat als Beilage 6

Dessert

Tonkabohnen-Parfait

Apfelmus aus eigenen Äpfeln – Eis –

Waldbeeren-Granatapfelspiegel 12

oder

veganes Panna Cotta – 2er-lei Fruchtmus - Obst 9

oder

hausgemachte Mehlspeise 4, oder: „Frag nach der Eiskarte!“

Bezüglich Allergeninfo befragen Sie bitte unsere MitarbeiterInnen.