

MENÜ VEGETARISCH

HAFERWURZEL

DAIKON, UMEBOSHI UND MINZE

WALDPILZE

DIJON-SENF, ANANAS UND DILL

CANNELLONI MIT RICOTTA UND SEMMELSTOPPELPILZE

LIEBSTÖCKEL, KALAMANSI UND KUMQUAT

KONFIERTES EIGELB

BLUMENKOHL, MACIS UND SHOYU

SPREEWALDGURKE

BUTTERMILCH, HABANERO UND ERDNUSS

BARDENITZER SPARGEL

SHIRO MISO, PAPRIKA UND SALZZITRONE

KNOLLESELLERIE VOM HOLZKOHLEGRILL

BROTMISO, PAK-CHOI UND KIMCHI-SESAM

DESSERT VON RHABARBER

VERBENE, KARDAMOM UND MANDEL

4 GÄNGE 138 EURO

5 GÄNGE 158 EURO

6 GÄNGE 178 EURO

7 GÄNGE 198 EURO

8 GÄNGE 218 EURO