



Vorspeise

Großes getrüffelte Kesselcrème-Suppe mit frisch gerösteten Kräutercroutons und geschmolzenem Käse

vegan/vegetarisch

Kürbis-, Orangen-, Ingwer-Süppchen mit gerösteten Kräutercroutons

Zwischengang: Pauls bloody goat

Frische Rote Beete, cremiger Ziegenkäse und süße Birne mit feiner Vinaigrette

Zwischengang vegan/vegetarisch

Frische Rote Beete & Birne mit feiner Vinaigrette



Hauptgang

Alles ändert sich, aber eines bleibt...

Unser Hereford Prime Beef, neun Stunden im Ofen, 54 Grad Kern, mit handgeschöpftem Meersalz mit Kakaobohnen und roten Pfefferbeeren, karamellisierten Portweinjus an gegrilltem violetten Kartoffelgemüse mit Kürbis, Drillingen, Möhren, Kräutern und erfrischendem Dip



Hauptgang vegetarisch

Ziegenkäse mariniert mit Orange, Thymian, Kräutern und Früchte- und Blüten-Masala an gegrilltem violetten Kartoffelgemüse mit Kürbis, Drillingen, Möhren, Kräutern und erfrischendem Dip

Hauptgang vegan

Knusprige Falaffel Balls mit geröstetem Sesam,
Humus und cremigem Paprika Dip an gegrilltem
violettem Kartoffelgemüse mit Kürbis, Drillingen,
Möhren und Kräutern



Dessert: Süßes Begräbnis

Cremiges Duett von Tahiti Vanille und
Schokolade auf Grün-Tee-Biskuit-Sponch,
karamellisierter Zwetschgen Coulie und
weißer Räuchererde

Dessert vegan/vegetarisch

Der Geschmack frischer Passionsfrucht &
Mango kombiniert mit Nüssen und
Kakaobohne