

MENU «VEGAN»

Mai 2018

Salat von jungem Frühlingsgemüse auf orientalischem Hummus
und sardischem Knusperbrot

Ceviche vom Seiden Tofu mit falschem Kaviar
auf Avocado und Gurken Variation

Farbige Fingerkarotten an Zitronengras
mit Wassermelone und Soja Joghurt

Badische Spargeln an Tomaten Vinaigrette mit Pilzragout
und Kartoffeln aus Noirmoutier mit jungem Knoblauch

Süppchen von Mara Erdbeeren mit karamellisierten Bronte Pistazien
und Sorbet von der Viktoria Ananas

komplett 145

4 Gänge 130