

Menü I

Maronencrème
Preiselbeer Praline / geröstete Kastanien

Hausgemachte Petersilien Gnocchi aus der Pfanne geröstete Radieschen /
3erlei vom Hokkaido Kürbis mariniert / Schaum / Kerne
Wildkräuter / Parmesanhobel

Bratapfel mit Marzipan gefüllt
Vanillecrème / Minze
31.00 EUR

Menü II

Zweierlei Büffelmozzarella gebacken & mariniert
Urtomaten & gegrillte Paprika
Sorbet von der San Marzano / getrocknetes Basilikum

Süßkartoffeln im Quinoamantel Bohnen Cassoulet / Walnusskerne
Pastinaken / gelbe Karotten / Pflaumen / Sojajoghurt

Kürbiskuchen mit Zitronen-Icing
Glühweineis und marinierte Beeren
35.00 EUR

Menue I

Chestnut cream soup
cranberry praline / chestnut crumble

Stir-fried homemade parsley gnocchi meadow herbs / roasted radishes
3 kinds of Hokkaido pumpkin pickled / foam / seeds
parmesan shavings

Baked apple stuffed with marzipan
vanilla cream / mint
EUR 31.00

Menue II

2 kinds of buffalo mozzarella baked & marinated
beta sweet tomatoes & grilled bell pepper
San Marzano tomato sorbet / basil powder

Sweet potatoes wrapped in quinoa bean cassoulet / walnuts
parsnips / yellow carrots / plums / soya yoghurt

Pumpkin cake with lemon icing
mulled wine ice cream & und marinated berries
EUR 35.00