

#### Menü I

Schaumsuppe von regionalen Waldpilzen  
Panko-Crunch / Kerbel

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

Waldbeerenragout  
Baiser / Basilikum / Ingwerchip  
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

Foam soup of regional wild mushrooms  
panko-crunch / chervilt

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

Wild berries ragout  
meringue / basil / ginger chip  
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