

## **APERÖ**

### **Kartoffel-Estragon Espuma**

auf einem fruchtigem Apfel-Rosmarin Chutney und würzigem Kartoffelcrunch

### **Triologie von der Karotte**

mit geschmorter Rotkrautcremè

## **VORSPEISE & BROTBUFFET**

### **Suppen:**

Thai-kokos Suppe  
Karotten-Ingwer Suppe  
Kürbis-Kokos Suppe  
Kartoffel Suppe

### **Toppings:**

Frischer Schnittlauch  
Geröstete Kürbis- und Sonnenblumenkerne  
Verschiedene Öle  
Brotcròutons

### **Brotbuffet:**

2 Aufstriche ( Grünkernbutter, Currybutter Sprossen)  
2 erlei Brot ( Dinkelstange, Bauernbrot )

### **Vorspeise:**

„Handmade“ Rauchschenken, Balsamico Champignons, Cremiger Pastinakensalat,  
Preiselbeergelee und gepuffter Hafer

Gerauchtes Forellentatar auf Kümmelcracker mit eingelegtem Sommergemüse,  
Koriander-Mayonaise, Tatar von der Roten Beete und Buttermilchsud

Buchweizen-Schnitte mit Winterspinatgelee, Kürbis-Lauch Chutney,  
frisch gebackener Gemüse Falafel und Apfelge

## **ZWISCHENGANG**

### **Fisch:**

Im Weckglas gegartes Filet von der Forelle auf mariniertem Wintergemüse mit Kartoffel und frisches Winterpesto

### **Vegan:**

Veganes Butter Nut Chicken mit Kartoffelschaum und gerösteten Haselnusskernen

## **HAUPTGANG**

### **Fleisch:**

Rosa gebratenes Edelteil vom Masshalderbacher Bioland Rind auf mariniertem Ofengemüse, Kartoffel-Pilz Törtchen mit gerauchtem Paprikapüree und Rosmarin-Jus

### **Pasta (Vegan):**

Frisch geschwenkte Tagliatelle mit einer Dinkel-Tomaten-Bolognese und einem gesalzenen Rosmarin-Mandelschaum

## **DESSERT**

Gebackener Schokoladenkuchen im Zwetschgenröster-Savarin mit Zimteis auf karamelisierten Nüssen und Vanilleschaum