

## Vegetarisches Menue

### *Our vegetarian menu*

*Waldpilzessenz*

*mit seinem Ravioli*

*Forest mushroom flavoring with his ravioli*

EUR 7,90

\*8,2,3,b,j,k,

*Gefüllte Zucchini cannelloni*

*mit Kartoffel Cous-Cousgemüse*

*dazu Kirschtomatennage, Basilikumgel*

*und Rucolasalat*

*Stuffed zucchini cannelloni*

*with potato cous cous*

*with cherry tomatoes, basil gel and rocket salad*

EUR 17,50

\*8,a,b,c,g,j,Weizen/wheat

*Himbeer- Mandelmilch Panna Cotta*

*mit Amaranthcrumble und Limettengel*

*Raspberry Almond Milk Panna Cotta*

*with Amaranth crumble and Lime gel*

EUR 8,90

\*3,8,j,k,Weizen/wheat

*als 3-Gang Menue EUR 31,50*

*Vorspeise/Hauptgang/Dessert*

*Alle Preise verstehen sich inklusiv Bedienungsgeld und MwSt.*

*All prices quoted service charge and VAT inclusive*

## Veganes Menue

### *Our vegan menu*

#### *Waldpilzessenz*

*mit Gemüse und frischen Pilzen*

*Forest mushroom flavoring  
with vegetables and fresh mushrooms*

*EUR 6,90*

*\*8,2,3,b,j,k,*

#### *Thai-Gemüsecurry*

*mit Tofu*

*dazu Koriander-Duftreis*

*Thai vegetables curry  
with tofu, Coriander-fragrant rice*

*EUR 19,50*

*\*8,a,b,c,g,j,Weizen/wheat*

#### *Chia- Vanillepudding*

*mit Mangocreme, Pistaziencrumble und Feige*

*Chia Custard  
with mango cream, pistachio crumble and fig*

*EUR 9,90*

*\*3,8,j,k,Weizen/wheat*

*als 3-Gang Menue EUR 35,50*

*Vorspeise/Hauptgang/Dessert*

*Alle Preise verstehen sich inklusiv Bedienungsgeld und MwSt.*

*All prices quoted service charge and VAT inclusive*