

MENÜBEISPIEL ABENDESSEN



SNACKS

sauerteigbrot

krapfen • chicoree- und rote bete konfitüre
kohlraabi • wacholder gastrique

GEMÜSE

kartoffel • koriander • nori
gegrillte rote bete • buchweizen • rote ölweide beeren
karotten • 'goldene milch' • zitrone

HAUPTGANG

onglet • schwarzbrot • hollandaise • mangold buchtel
karamellierte zwiebel • topinambur
oder
feuerverstetete aubergine • haselnuss ajo blanco
nduja • chili • farm kräuter

DESSERT

birne • ziegenfrischkäse • kandierter radicchio • grüner pfeffer
kürbis pie • haselnuss • ingwer
brownie • ganache • kardamom

SAMPLE DINNER MENU



SNACKS

sourdough bread
beignet • chicoree & beetroot jam
kohlrabi • juniper gastrique

SHARED PLATES

potatoes • coriander • nori
grilled beets • buckwheat • red silver berries
carrots • 'golden milk' • citrus

MAIN COURSE

onglet steak • pumpernickel • hollandaise • rainbow chard • caramelized
onions • jerusalem artichokes
or
fire-roasted aubergine • hazelnut ajo-blanco • tomato nduja
chili oil • farm herbs

DESSERT

poached pear • goats milk • caramelized chicoree • green pepper
pumpkin puree • hazelnut • ginger
brownie • ganache • cardamom