

Ein Hoch auf die Aromen

Berry & Thyme Sparkle-Cocktail mit einem
Charcuterie-Board – ein spritziger Start.

Von der Elektrizität geküsst

Gefüllter Portobello-Pilz mit Kräuterfrischkäse und
Gouda – herzhaft und raffiniert.

Linguinis Meisterwerk

Cremige Kartoffel-Lauch-Suppe, serviert mit
Croutons und Käse – leicht und elegant.

Omelette de Remy et Linguini

Ein fluffiges Omelette mit sautiertem Gemüse und
Kräutern – Provence pur.

Die große Prüfung

Kalbsrücken mit Kartoffelpüree, saisonalem
Gemüse und Trüffel-Jus – ein Hauptgang für
Feinschmecker.

Kritikers Liebling

Feinstes Ratatouille – die Essenz der
provenzalischen Küche.

Süßes Finale

Crème brûlée mit frischen Früchten und Sorbet –
ein harmonischer Abschluss.

Ein Hoch auf die Aromen
Berry & Thyme Sparkle-Cocktail mit einem
Charcuterie-Board – ein spritziger Start.

Von der Elektrizität geküsst
Gefüllter Portobello-Pilz mit Kräuterfrischkäse und
knusprig gebratenem Räuchertofu – herzhaft und
raffiniert.

Linguinis Meisterwerk
Cremige Kartoffel-Lauch-Suppe, serviert mit
Croutons und Käse – leicht und elegant.

Omelette de Remy et Linguini
Ein fluffiges Omelette mit sautiertem Gemüse und
Kräutern – Provence pur.

Die große Prüfung
Ofengeröstete Gemüse-Steaks mit cremigem
Kartoffelpüree und aromatischer Trüffel Jus – eine
schmackhafte vegetarische Hauptspeise.

Kritikers Liebling
Feinstes Ratatouille – die Essenz der
provenzalischen Küche.

Süßes Finale
Crème brûlée mit frischen Früchten und Sorbet –
ein harmonischer Abschluss.

Ein Hoch auf die Aromen

Berry & Thyme Sparkle-Cocktail mit einem stilvollen veganen Charcuterie-Board – ein spritziger Start.

Von der Elektrizität geküsst

Gefüllter Portobello-Pilz mit veganer Kräuterfüllung und knusprig gebratenem Räuchertofu – herzhaft und raffiniert.

Linguinis Meisterwerk

Cremige Kartoffel-Lauch-Suppe, verfeinert mit pflanzlicher Sahne und serviert mit knusprigen, veganen Croutons – leicht und elegant.

Omelette de Remy et Linguini

Fluffiges veganes Omelette, gefüllt mit sautiertem Gemüse und frischen Kräutern – Provence pur.

Die große Prüfung

Ofengeröstete Gemüse-Steaks mit veganem Kartoffelpüree und aromatischer Trüffel Jus – eine schmackhafte Hauptspeise.

Kritikers Liebling

Feinstes Ratatouille – die Essenz der provenzalischen Küche.

Süßes Finale

Veganes Crème brûlée, serviert mit frischen Früchten und einem Sorbet – ein harmonischer Abschluss.