

MENÜ VEGAN:

Geschmacksfusion

(Erdbeeren, Tequila, Erdbeersyrup, Cointreau, Veganer Käse)

Vom Blitz getroffen

(Gefüllter Champignon mit Veganem Käse überbacken)

Komplimente an den Küchenchef

(Kartoffel-Lauch Suppe mit hausgemachten Croutons)

Die Prüfung

(Geräucherter Seitan in dunkler Soße dazu Kartoffelpüree)

Zur Feier

(Wein-Limonade Geheimrezept)

**Kritikermal
(Ratatouille)**

Happy End

(Vegane creme Brulee mit frischen Früchten)

85 Euro pro Person

