

Menü im Herbst

Wermut Aperitiv

aus Blüten von Linde, Rose & Steinklee
(mit oder ohne Alkohol)

Knuspriges Sauerteigbrot

geriebene Tomate, Quendel, Fichtenspitzen-Öl

Waldsalat mit jungem Wacholder

Nebel & Öl, Rote Bete, Fichtenspitzen
- dazu -
Lachstranche oder Büffelmozzarella

Bärenklau-Gemüse in Sherry

Mandarine, Manchego, Bärenklau-Samen

Mandel-Cappucino mit Melde

Wiesenkerbel, Trüffel, Parmesan

Raviolo mit Waldpilz & Spitzwegerich

Lauch im Pesto, Knospen in Nussbutter

Tafelspitz „Picanha“

Vogelbeere, Blumenkohl, Madeira-Jus, Taubnessel
- oder -

Violette Süßkartoffel aus dem Salz

Schafgarben-Bearnaise, Blüten-Fritt, Brunnenkresse

Herbstfrüchte

junge Wildkräuter, Bitter-Sirup, Wildmöhren-Krokant