SORRISO

INTERNATIONAL
FINE DINING

VEGANES MENÜ

KAROTTE & KOHLRABI

FERMENTIERT • WIRSING • MANDELMILCH

Sauvignon Blanc II / 2024 / Pfalz / Von Winning

***

WALDPILZE

BEIGNET • LAUCH • SELLERIE • SHIITAKE • SHIMEJI

Chardonnay / Edition Calcaire / 2025 / Languedoc-Roussillon / Pays d'Oc IGP / Laroche

***

MAITAKE & KRÄUTERSEITLING

ESTRAGON • LIMA BOHNE • KIDNEY BOHNE

Cortese di Gavi / Tenuta Santa Seraffa / 2025 / Gavi – Piemont / Comune di Gavi DOCG / Torlonia

***

ZUCCHINI

V.DASHI • KAROTTE

Chablis / Le Finage / 2024 / Chablis – Burgund / Chablis AOP / La Chablisienne

***

OLIVE

KALAMATA OLIVE • YUZU • ROSMARIN

Spiced Olive Martini

***

SPITZKOHL

MISO • GERSTE • PEKAN • BLUMENKOHL

Barolo / Nebbiolo / 2021 / Barolo – Piemont / Barolo DOCG / Beni di Batasiolo

***

HASELNUSS

SCHOKOLADE • SALZKARAMELL • NOUGAT • JOHANNISBEERE

Sherry / Pedro Ximenez / Jerez-Xérès-Sherry - Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda DOP / Bodegas Barbadillo

***

VEGANER KÄSE

DUNKLE TRAUBE • MACADAMIA

Portwein / Fine Tawny Port / Douro DOC / Taylor's

5-GÄNGE-MENÜ ohne Mait. & Kräuter./ Auswahl: Zucchini o. Spitzkohl / Auswahl: Haselnuss o. V.Käse	115
Weinbegleitung oder Alkoholfreie Getränkebegleitung	75
6-GÄNGE-MENÜ ohne Maitake & Kräuterseitling / Auswahl: Haselnuss oder V.Käse	145
Weinbegleitung oder Alkoholfreie Getränkebegleitung	95
7-GÄNGE-MENÜ Auswahl: Haselnuss oder V.Käse	175
Weinbegleitung oder Alkoholfreie Getränkebegleitung	110
8-GÄNGE-MENÜ ALL IN	195
Weinbegleitung oder Alkoholfreie Getränkebegleitung	125

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Personal