## Verwöhnen am See

# MENU VEGETARISCH 

HAUTE CUISINE DU TERROIR

AUFTAKT<br>FICHTEN-MACARON I RANDEN-TARTELETTE<br>SCHWARZWURZEL I SÜSSHOLZ I PETERSILIEN-ESSENZ

---
BELVÉDĖRE SAUERTEIGBROT I DINKELBRIOCHE I BUTTER MIT WALDHONIG

CEVICHE VON DER KAROTTE
ORANGEN VINAIGRETTE I KAROTTEN-MOUSSE I EINGELETE ZWIEBELN

# POCHIERTES BIO-LANDEI VOM WANDELENHOF AUS KERNS 

PILZE I CONCHIGLIONI-PASTA I GERÄUCHERTE DASHI-ESSENZ

## TOPINAMBUR

BEURRE BLANC I MÖNCHSBART I SALBEI

## STECKRÜBE

TRÜFFEL-VELOUTÉ I APFEL-GEL I APFEL

## TONKABOHNEN-MOUSSE

MANDARINEN-ESSENZ I KARAMELL MIT ALPENSALZ I MINZE-GEL

AUSKLANG
FRIANDISES I PRALINEN

# TASTING MENU VEGETARISCH 

HAUTE CUISINE DU TERROIR

AUFTAKT<br>FICHTEN-MACARON I RANDEN-TARTELETTE<br>SCHWARZWURZEL I SU゙SSHOLZ I PETERSILIEN-ESSENZ<br>---<br>BELVÉDĖRE SAUERTEIGBROT I DINKELBRIOCHE I BUTTER MIT WALDHONIG

CEVICHE VON DER KAROTTE
ORANGEN VINAIGRETTE I KAROTTEN-MOUSSE I EINGELETE ZWIEBELN

POCHIERTES BIO-LANDEI VOM WANDELENHOF AUS KERNS
PILZE I CONCHIGLIONI-PASTA I GERÄUCHERTE DASHI-ESSENZ

TOPINAMBUR
BEURRE BLANC I MONCHSBART I SALBEI
$\qquad$
RANDEN-MILLEFEUILLE
RANDENCHIPS I LIEBSTÖCKEL-VELOUTÉ

STECKRÜBE
TRÜFFEL-VELOUTÉ I APFEL-GEL I APFEL

# ENGELBERGER ALPKÄSE VOM UNTERTRÜBSEE 

QUITTE I ERDNUSS I DÖRRBIRNENPÜRÉE
$\qquad$

TONKABOHNEN-MOUSSE
MANDARINEN-ESSENZ I KARAMELL MIT ALPENSALZ I MINZE-GEL

AUSKLANG
FRIANDISES I PRALINEN

## E3 <br> MICHELIN <br> 2023



## GaultsMillau

«Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.»

