



kitchen and soul

taste it. feel it. love it.

Herbstmenü

Vorspeise

„Kürbis in Texturen“

Variation vom Hokkaido Kürbis mit cremigen Ziegenkäse, Apfel und frischen Kräutern

Zwischengang

„Maronen Cappuccino“

cremige Kastaniensuppe aus eigener Ernte mit Milchschaum und Petersilien Croutons

Hauptgang

„Soul Bäckchen“

Geschmorte Rinderbäckchen aus dem Schwarzwald in Wachholderjus mit Quitten-Chutney und cremigem Selleriepüree

Dessert

„Schokolade & Schwarze Johannisbeere“

Mousse von dunkler Valrhona Schokolade mit Cassis Kern, Pistazien-Sponge und Cassis Sorbet

43,90 Euro netto