



# Vegan Degustationsmenü

**welcome starter und 4 Gänge Ihrer Wahl**

**€90,00 pro Person**

Verfügbar bis 14:00 Uhr (zum Mittagessen) und 22:00 Uhr (zum Abendessen)

## Vorspeisen

### **Cardoncello im 'Saor'**

*Cardoncello-Pilz in Tropea-Zwiebel-Saor auf weißer Polenta, Pinienkerne und Sultaninen*  
- oder -

### **Auberginen-Carpaccio**

*Süß-saures Auberginen-Carpaccio, gratinierte Tomate, Storo-Polenta-Crumble, Pekannüsse, Petersilien-Emulsion*

## Erster Gang

### **Venezianisches Rotes Risotto**

*Risotto mit Rote Bete, eingelegter Chioggia-Rübe und Safran-Apfel*  
- oder -

### **Fusilloni 'Oro & Oro'**

*Hartweizen-Fusilloni 'Pietro Massi' mit gelber Datterino-Tomatensauce, sonnengetrocknete San-Marzano-Tomate, Tomatenpulver, Pizzaiola-Öl und 24-Karat-Goldpulver*

## Zweiter Gang

### **Saisonaler Garten**

*Kichererbsen- und Rote-Bete-Hummus, knuspriges saisonales Gemüse, Leinsamen- und Tapioka-Chips*  
- oder -

### **Gourmet-Tempeh**

*Tempeh, vegane Jus und Zwiebelblütenblätter*

## Dessert

### **Vegane Süße**

*Kokos-Mousse, Kugel aus roten Beeren und Zitronenmelisse, Kokos-Crumble, Erdbeer-Crisp, Erdbeer-Minze-Sorbet*  
- oder -

### **Obst-Giardiniera**

*Aromatisiertes saisonales Obst, Melonensorbet und schwarzem Pfeffer*



## **Weinbegleitung**

**4 Gläser €40,00**

*Bio- und vegane Weine vorgeschlagen von unseren Sommeliers in Kombination mit dem ausgewählten Gericht*

**10 % Zuschlag: Brot, Gedeck, Aufmerksamkeit der Küche und Service**

