



# Cheese Weeks Menü auch vegan erhältlich

Soufflé vom Tomme Fleurette de Rougemont mit kandierten Quitten und Portweinreduktion

\*\*\*



Brioche Croque Monsieur mit würzigem Rahmkäse dazu ein Birnen-Frisée-Salat und Preiselbeer-Confit

\*\*\*

Estragon-Fondue im Mandarinkürbis mit Kürbisravioli und cremigen Schwarzwurzeln

\*\*\*

Parfait vom Gruyère mit eingelegten Stachelbeeren, Crème Chantilly und Karamellnüssen

\*\*\*





# Cheese Weeks Menü **vegan**

Winterspinat-Topinambur-Küchlein  
mit kandierten Quitten  
und Portweinreduktion

\*\*\*



Gebackene Epic Mature  
Süßkartoffel (Veganer Cheddar)  
mit Birnen-Frisée-Salat und  
Preiselbeer-Confit

\*\*\*

Veganes Estragon-Cashew-Fondue  
im Mandarinkürbis mit Rande  
und Schwarzwurzeln

\*\*\*

Veganer Ricotta  
mit eingelegten Stachelbeeren  
und Nusskrokant

\*\*\*

