



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

