

Speisekarte Pop-Up // Winter 2024-2025

Stellen Sie sich Ihr persönliches 3-Gang Menü aus unserer à la Carte Aromen Architektur zusammen!

Guten Appetit!

FIRST PART AUS UNSERER BIO-BÄCKEREI

THAI-RINDERFILET SALAT

Pfefferminze
Gurkenrollen
Tomatengelee

INGWER-MATJES v

Zwiebelcrumble
Aprikosencreme
Rote Bete Röllchen

BLUMENKOHL VIELFALT v

Kakaovinaigrette
Trüffelglasur
Walnussflips

WOLFSBARSCH & PULPO

Birnenkompott
Speck-Teesud
weißes Bohnenpüree

LACHS-FORELLE v

Maracuja-Vinaigrette
Karotten geschmort
Oliventapenade

SHORT RIB v

geschmorte Champignons
Radicchio
geräucherte Cashewkerne

*Das erwartet
Sie vor Ort*



ROTWEIN-RISOTTO v

Pulled Mushroom
Kürbis gepickelt
Kaninchenfilet

WESELER LANDHUHN

Purple Curry Sauce
Rotkohl Zartbitterschokolade
Gewürz-Sandwich

FICHTE NAGEL-SORBET

Honigcreme
Rote Bete Cookie
Grünteepulver

KARDAMOM-SAUERRAHMTARTE

grünes Rosmarin-Gelee
Blaubeerconfit
Salted-Karamell Quinoa

WEISSES SCHOKO-SELLERIE-MOUSSE v

Pistazienbaiser
Kaffeegranola
Weinbergpfirsich-Eis