

## VEGETARISCHE MENÜS

### Menü 1:

*Maronencremesuppe mit Croûtons*

*Crêpinette von Erbsenpüree und Kräuterflädle an Haselnuss-Kartoffel-Schupfnudeln  
und glacierten Buttermöhren*

*Mousetörtchen von Nougat & Birne auf Kakaobiskuit*

*€ 23,- / Person<sup>1)</sup>*

### Menü 2:

*Waldorfsalat mit Sellerie, Walnuss, Apfel und Mandarine*

*Gebackene Aubergine mit Ratatouille gefüllt und mit Mozzarella überbacken*

*Käsekuchen-Crème Brûlée*

*€ 21,- / Person<sup>1)</sup>*

<sup>1)</sup> Alle Preise enthalten bereits 16 % MwSt.

*Menü 3:*

*Feldsalat mit Apfel-Kürbis-Vinaigrette und gerösteten Walnüssen*

*Kartoffel-Quark-Knödel an rahmigem Apfel-Rotkohl und Selleriepüree*

*Schokoladen-Zitröllchen an Gewürzorange-Konfit*

*€ 22,- / Person<sup>1)</sup>*

*Menü 4:*

*Hokkaido-Apfel-Kürbiscrèmesuppe*

*Gemüsetarte mit Zucchini, Möhren und Paprika an Kräuterrahmsauce mit  
Champignons*

*Bourbon-Vanille-Crème Brûlée*

*€ 20,- / Person<sup>1)</sup>*

<sup>1)</sup> Alle Preise enthalten bereits 16 % MwSt.