

# DA CAPO MENÜ

## Vorspeise

*Großes getrüffeltes Kesselcrème-Suppe mit frisch gerösteten Kräutercroutons und geschmolzenem Käse*

*vegan/vegetarisch*

*Kürbis-, Orangen-, Ingwer-Süppchen mit gerösteten Kräutercroutons*

## Hauptgang

*Alles ändert sich, aber eines bleibt...  
Unser Hereford Prime Beef, neun Stunden im Ofen,  
54 Grad Kern, mit handgeschöpftem Meersalz mit  
Kakaobohnen und roten Pfefferbeeren,  
karamellisierten Portweinjus an gegrilltem violetten  
Kartoffelgemüse mit Kürbis, Drillingen, Möhren,  
Kräutern und erfrischendem Dip*

### vegetarisch

*Ziegenkäse mariniert mit Orange, Thymian, Kräutern  
und Früchte- und Blüten-Masala an gegrilltem  
violettem Kartoffelgemüse mit Kürbis, Drillingen,  
Möhren, Kräutern und erfrischendem Dip*

### vegan

*Knusprige Falaffel Balls mit geröstetem Sesam,  
Humus und cremigem Paprika Dip an gegrilltem  
violettem Kartoffelgemüse mit Kürbis, Drillingen,  
Möhren und Kräutern*

## Dessert: Süßes Begräbnis

*Cremiges Duett von Tahiti Vanille und Schokolade auf  
Grün-Tee-Biskuit-Sponch, karamellisierten  
Zwetschgen Coulie und weißer Räuchererde*

*vegan/vegetarisch*

*Der Geschmack frischer Passionsfrucht & Mango  
kombiniert mit Nüssen und Kakaobohne*

**Zwischengang: Pauls bloody goat**

*Frische Rote Beete, cremiger Ziegenkäse und süße  
Birne mit feiner Vinaigrette*

*vegan/vegetarisch*

*Frische rote Beete & Birne mit feiner Vinaigrette*