

Menu gourmet vegetariano-vegano

Insalata d'asparagi fermentata, pane di malto di birra, mais dolce, insalate "Aspinger" ✓

—

Crema d'erbe della carota, camomilla, nocciola ✓

—

Mezzelune di patate, finferli, fondo d'abete bianco ✓

—

Cipolla d'estate brasata, ortica, tartufo nero, carbone e fumo ✓

—

Ribes nero, barbabietole ✓

—

Crème brûlée di finocchio selvatico, uva giapponese, gelato di polline e yogurt alla contadina ✓ *opzionale*

✓ - piatto vegano

Menu di 6 portate 75 euro

Menu di 5 portate 63 euro

Menu di 4 portate 51 euro