

ZERO-WASTE TASTING MENU

Erstellt von Eleni Georgiou

MORGEN-AUSLESE

Ein erfrischendes Gemüse-Granita, serviert mit einem knusprigen Biskuit.

KAFFEE & KÜSTE

Birnen, in einer aromatischen Kaffee-Kruste gebacken, kombiniert mit einer feinen Pastete aus hausgebeiztem, Fisch.

WALD & WÄRME

Ein klarer, aromatischer Pilzfond, verfeinert mit grünem Öl und gerösteten Nüssen für Wärme und Tiefe.

KÄSE & KOMFORT

Frische Ravioli, gefüllt mit einer cremigen Mischung aus Käsesorten, serviert mit einer reichhaltigen, gemischten Käsesauce.

COTTAGE PIE

Ein herzhafter Cottage Pie aus Rindfleisch und Gemüse, getoppt mit einer leichten Kartoffel-Wolke.

OBSTSALAT

Ein leichter, erfrischendes Sorbet aus gemischten Früchten – ein Palate Cleanser vor dem letzten Gang.

VON DER ERDE AUF DEN TELLER

Ein vrespieltes Zero-Waste-Dessert aus Kuchen und Creme, Croissant-Eiscreme und feinem Zirtusschalen-Pulver.



Part of the Cook4Climate / FoodChoices4LIFE Infoweeks – promoting climate-smart gastronomy.