



Zero-waste tasting menu

MORNING HARVEST

A refreshing vegetable granita made, served with a crispy biscuit.

COFFEE & COAST

Pears baked in an aromatic coffee crust, paired with a delicate pâté made from house-cured, fish.

FOREST & WARMTH

A clear, aromatic mushroom stock, finished with green oil and roasted nuts for warmth and depth.

CHEESE & COMFORT

Fresh ravioli filled with a creamy blend of cheeses, served with a rich mixed cheese sauce.

COTTAGE PIE

A hearty cottage pie made with beef and chopped vegetables, topped with a light potato cloud.

FRUIT SALAD

A light, refreshing sorbet made from mix fruits — a palate cleanser before the final course.

FROM SOIL TO TABLE

A playful zero-waste dessert made from cake and cream, croissant ice cream, and fine citrus peel powder.



Zero-waste tasting menu

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, erfrischender Sorbet aus gemischten Früchten – ein Palate Cleanser vor dem letzten Gang.

VON DER ERDE AUF DEN TELLER

Ein verspieltes Zero-Waste-Dessert aus Kuchen und Creme, Croissant-Eiscreme und feinem Zitruschalen-Pulver.