

Lobe Lokal

D I N N E R

35 € p p

e n

Starter

Mediterranean asparagus salad with kalamata olives, tomatoes, roasted bread and wild garlic pesto

Main

Portobello Cashew au gratin, lemon risotto, reduction of port wine and marinated baby spinach

Dessert

Crème Brulée

d e

Vorspeise

Mediterraner Spargelsalat mit Kalamata-Oliven, Tomaten, geröstetem Brot und Bärlauchpesto

Hauptgericht

Gratinierter Portobello-Cashew, Zitronenrisotto, Reduktion von Portwein und mariniertes Babyspinat

Dessert

Crème Brulée

Lobe Lokal

D I N N E R

4 0 € p p

e n

Starter

Red beet ravioli with grilled green asparagus, basil espuma, celeriac chips and cress

Main

Lemon Arancini with red beet puree, wild broccoli and green sprouts

Dessert

Parfait Praline, puffed quinoa, salted coffee caramel and strawberry salad

d e

Vorspeise

Rote-Bete-Ravioli mit gegrilltem grünem Spargel, Basilikum-Espuma, Knollensellerie-Chips und Kresse

Hauptgericht

Zitronen-Arancini mit Rote-Bete-Püree, Wildbrokkoli und grünen Sprossen

Dessert

Parfait Praline, gepuffter Quinoa, gesalzener Kaffeekeks und Erdbeersalat

Lobe Lokal

D I N N E R

4 5 € p p

e n

Starter

Mini Burrata, coeur de boeuf, rosemary focaccia

Main

Braised miso eggplant, parsnip-sweet corn puree, port wine sauce and wild herb salad

Dessert

Tarte au citron meringuée, raspberry sorbet and mint pesto

d e

Vorspeise

Mini Burrata, Coeur de Boeuf, Rosmarin-Focaccia

Hauptgericht

Geschmorte Miso-Aubergine, Pastinaken-Mais-Püree, Portweinsauce und Wildkräutersalat

Dessert

Tarte au citron meringuée, Himbeersorbet und Minzpesto