

# koarl

## GOURMET SELECTION

INKL. GEDECK

### alpe adria

#### SCHWEINEBAUCH

roter Paprika | grüne Kräuter

G | M

#### ZUCCHINI

Blüte | Frischkäse

A | C | G

#### LACHSFORELLE

Karotte | Jungzwiebel | Vanille

C | G | D

#### FERMENTIERTE SALZZITRONE

Basilikum | Pecorino

A | C | G

#### SEEOFRELLE

Peterwurz | junger Blattspinat | Röstzwiebel

A | D

#### „WHITE NIGHT“

Mandel | Kokos

F | G | H

### slow food

#### RETTICH

Sellerieknolle | Germteig

A | F | L

#### KULTURPILZE

Parmesan | Portobello

L | G | F

#### TAFELSPITZ

Eidotter | junger Blattspinat | Kren

A | C | G

#### KOHLRABI

Haselnuss | bunte Radieschen | Liebstöckel

H

#### KALBSBACKE

bunter Mangold | Perlgraupe |

junges Wurzelgemüse

A | G | L

#### „BLACK FOREST“

Schwarzkirsche | Bitterschokolade |

Rosmarin

A | C | G

A Gluten B Krebstiere C Eier D Fisch F Sojabohnen G Milch H Schalenfrüchte L Sellerie

## CHOOSE YOUR MENU

4 Gänge | Vorspeise, Suppe, Hauptspeise & Dessert | € 67,00

5 Gänge | Vorspeise, Suppe, veg. Zwischengang, Hauptspeise & Dessert | € 81,00

GESAMTES MENÜ | € 92,00