

KRAUT & RÜBEN

6 GANG 218
inkl. Dessert

snacks

amuse bouche

terbekes

DOSENFUTTER Erbse | Tonburi | geräucherter Ricotta

HAUSFRAUENSAUCE Tempeh | Curry-Karotte | Erdnuss

SPARGELTARZAN Spargel | fermentierter Bärlauch | Morcheln

SONNTAGSBRATEN Laura Kartoffel | Zwiebelgewächse | falsche Bratensauce

DAS LACHENDE ENDE Espresso-Käse | Safran | Aprikose

EBBE UND GLUT Sanddorn | Friis-Holm-Schokolade | Marshmallow | Zweierlei Trüffel

petit fours

Felix Gabel und sein Team laden auf eine vegetarische
Reise durch die Welt der Nordic Fusion ein.
Erleben Sie international inspirierte Kreationen
– verfeinert mit regionalen Aromen.

alle Preise in EURO inkl. MwSt.

KRAUT & RÜBEN WEINREISE

6 GLAS 110

2020 SAUVIGNON BLANC | Oliver Zeter | Pfalz

2024 BERNCATELER DOCTOR VDP.GG | Riesling | Wwe. Dr. H. Thanisch | Mosel

2024 SULZFELDER BERG Silvaner | VDP Erste Lage | Zehnthof Luckert | Franken

2015 PARTAGE Touriga Nacional | Herdade do Portocarro | Setubal

2018 LE CHAUME 1er Cru Coteaux du Layon | Domaine FL | Loire

2018 TOKAJI SZAMORODNI Furmint, Harslevelü | Oremus (Vega Sicilia) | Tokaji

Sommeliere Marena Lammering und das Team des KAI3 freuen sich Ihre Aromenreise mit den passenden Weinen oder einzelnen alkoholfreien Kreationen begleiten zu dürfen. Neben der grossen Weinreise, lohnt sich ein Ausflug in unsere Weinliste - hier erwarten Sie mehr als 800 verschiedene Weine.