

Im Januar kannst du mit unserem veganen Menü deinen guten Vorsätzen treu bleiben und trotzdem schlemmen und genießen! Probier's aus!

Das fängt ja gut an

Artischockenboden mit cremiger Champignonfüllung gratiniert auf Kräuterschaum gesellt sich zu einem Feldsalatbukett mit gerösteten Kernen & Kracherle



Maharadschas Wirsingröllchen

Rote Linsen-Quina-Gemüsepotpourri mit Hummus und dem Duft von Indien in zarten Wirsing gewickelt, gekrönt von Granatapfelkernen, serviert mit cremigem Currysößle und geadelt mit unserem Mangochutney



Kleine Dessert-Reise

*Kokos-Panna-Cotta mit Punschkirschen *Lauwarmes Heidelbeer-Crumble *Frisches Cassissorbet



€ 49 das Menü Alle Gänge kannst du auch einzeln bestellen

Unsere vegane Weinempfehlung zum Menü:



Liventi Catarratto-Zibibbo IGT Terre Siciliane, Vini Vaccaro, Sizilien Weißwein-Bio - vegan 1/41 € 9,20

Der Anteil der Rebsorte Zibibbo (Muscat d'Alexandrie) verleiht dieser Cuvée eine exotische und florale Aromatik, während die Sorte Catarratto mehr an junge Weißburgunder erinnert. Der Wein hat eine strohgelbe Farbe und macht in der Nase Andeutungen von tropischen Früchten wie Mango und Papaya. Sein eleganter Körper und die angenehm balancierte Frucht sind ein Genuss.

Die Geschichte des Weinguts Vaccaro beginnt Anfang der 70er-Jahre, als Giacomo Vaccaro und seine Frau Caterina ein kleines Landgut und Felder in Salaparuta kauften. In direkter Nachbarschaft zu den Landgütern der Duca di Salaparuta haben sie mit ihren Trauben für Aufsehen gesorgt, sodass die Familie im Jahre 1999 beschloss, eine eigene Kellerei zu errichten und die Weine selbst zu produzieren. Heute besitzen die Familie Weinberge in drei unterschiedlichen Lagen deren Trauben zwischen 160 m und 400 m über dem Meeresspiegel wachsen.



...wenn du auf Alkohol verzichten möchtest, dann empfehlen wir eine unserer alkoholfreien Sprizz-Varianten