



---

# Oster Menü

- Vegetarisch -

## Konfiertes Sellerie

mit glasierten Bundmöhren, Mandelmilch-Vinaigrette und Kimchi Sesam

### *Confit celery*

*with glazed baby carrots, almond milk vinaigrette and sesame kimchi*

F, G, H, L, N

\*\*\*

## Rote Beete Carpaccio

mit Ziegenkäse, Parmesan, Trüffel und Oliven Kaviar

### *Beetroot Carpaccio*

*with goat cheese, Parmesan, truffles and olive caviar*

G, M, O

\*\*\*

## Bärlauch Risotto

mit Kräutersaitlingen, gebeiztem Bio-Eigelb und Tomatenmarmelade

### *Wild Garlic Risotto*

*with King oyster mushrooms, marinated organic egg yolk and tomato jam*

C, G, L, O

\*\*\*

## Karotten Financier

mit Passionsfrucht, weißem Schokoladenmousse und Pistazie

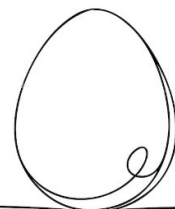
### *Carrot Financier*

*with Passion fruit, white chocolate mousse and pistachio*

A, C, G, H



€ 99.00 pro Person



---

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen.

*All prices are in Euros and include the statutory VAT. Please do not hesitate to speak to our service staff regarding allergens or ingredients that may cause intolerances.*