

Wir präsentieren das neueste 4-Gänge Menü für den
30.04. 2025. Beginn ist um 18:30 Uhr

ZUSAMMEN

Jetzt
reservieren!

Eine kulinarische Entdeckung

Manchmal sind es die einfachen Dinge, die zusammen Großes entstehen lassen. In diesem Menü treffen kulinarische Einflüsse aus verschiedenen Ländern aufeinander und fügen sich zu einer harmonischen Einheit.

Unsere Menüabende laden euch ein, nicht nur die Gerichte zu genießen, sondern auch die Geschichte dahinter zu entdecken. Warum verbinden sich fermentierte Sojabohnen mit konfierten Tomaten? Was haben Sonnenblumenkerne auf der Aubergine zu suchen? Und wie kann eine Karotte als „Luft“ präsentiert werden?

Wir nehmen euch mit auf diese Reise und lassen euch in die Details eintauchen.

DREI FARBEN ♡

Konfierte Sherry-Tomätchen im Basilikumfilm auf Filets von weiß fermentierter Sojabohne, dazu eine Pipette Oliven-Konzentrat.

SPARGEL-TOPINAMBUR SCHAUM-SÜPPCHEN ♡

Mit Estragon-Gelee.

AUBERGINE IM OLIVENRAUCH ♡

Über Olivenholz geräucherte Auberginenfilets, in Sonnenblumenkern-Panko gebacken, dazu Salzkartoffeln auf Tomaten-Kapern-Concassée und grüne Böhnchen.

PISTAZIE-COINTREAU-KAROTTENLUFT ♡

Pistazien-Eis (exklusiv und handcraftet für HAH hergestellt) auf einem Cointreau-Spiegel (alkoholfrei möglich) und Karotten-Luft.



Weitere Menüs mit neuen Themen am **17.05. und 24.05.**
Details zum Rahmenprogramm zu allen Terminen folgen.

59,- excl.
Getränke