



Das neue

Vier-Gang-Menü

von Harald Wohlfahrt
in Stuttgart

VORSPEISE

Salat von Mozzarella-Teigtaschen mit Rucola-Spitzen,
Parmesan-Espuma, gerösteten Pinienkernen
und altem Balsamico

ZWISCHENGANG

Soufflierte Kabeljau-Schnitte auf Hummus und Kichererbsen
an provenzalischem Tomaten-Escabèche-Sud

HAUPTGANG

Törtchen und Croustillant vom gezupften Kalb
mit Kartoffel-Trüffel-Stampf an Barbecue-Schmorjus,
dazu gebackene Schwarzwurzeln

DESSERT

Schokoladen-Stracciatella-Schnitte mit Birnenragout,
Schokoladen-Karamellsauce und Williams-Schaum





Das vegetarische

Vier-Gang-Menü

von Harald Wohlfahrt
in Stuttgart

VORSPEISE

Salat von Mozzarella-Teigtaschen mit Rucola-Spitzen,
Parmesan-Espuma, gerösteten Pinienkernen
und altem Balsamico

ZWISCHENGANG

Gebratener Räuchertofu auf Hummus und Kichererbsen
an provenzalischem Tomaten-Escabèche-Sud

HAUPTGANG

Ratatouille-Törtchen und Gemüse-Croustillant
mit Kartoffel-Trüffel-Stampf an Barbecue-Schmorjus,
dazu gebackene Schwarzwurzeln

DESSERT

Schokoladen-Stracciatella-Schnitte mit Birnenragout,
Schokoladen-Karamellsauce und Williams-Schaum