



ANOAH – Plant based

MÄRZ MENU

MISO MEETS OYSTER

Misosuppe, Seidentofu, Nori
Mushroom Seabreeze

THE BACHELOR

Rosa di Silva, fermentiertes Zitronen-Hummus,
Gepickelte Senfkörner, Rosenblätter

FLOWER POWER

Flowersprouts, Selleriepüree, Portulak
Schwarzer Sesam

GREEN FUTURE

Gnocchi, Peterlisauce, Palmkohl,
Champagner-Schaum

LOTTI KAROTTI

Rüeblikuchen, Apfelingwer Gel, geröstete Mandeln
Zitronensorbet

PURPLE RAIN

Getrübzeltes Rotkohlrisotto, Kimchi, Sojajoghurt,
karamellisierte Haselnuss