Tafeln für die Tafel 2026

Vegetarisches Menü

Aperitif in Hopfen

Elsässer Herbstgruß

Quiche Lorraine, Schmandschaum, Rucolaöl
Crémant

Ceviche von Roter Bete „bayerisch“

Weißbier-Ingwer-Limetten-Dipp
Radispiralen, Kresseallerlei

Waldpilzcappuccino

Rote-Bohnen-Tatar auf Holzofenbrot

Kürbis-Kartoffel-Strudel mit Maronen

Ofengemüse, rahmiges Wirsinggemüse

Dreierlei aus der Lutzenburger Confiserie