

AyurTapas 4friends

4-gängiges Ayurveda-Tapas-Wintermenü mit Cocktail nach Ayurveda-Philosophie
saisonal, regional und in bester Bio-Qualität

€ 29,50



Cocktail*

Trinkbare Lebensfreude erweckt das Verdauungsfeuer
Chili-Blutorange-Cocktail* mit Kardamom
dazu indische Knabbereien aus Kichererbsenmehl

Tapas 1*

Feines Suppen-Duett für die Dosha-Balance

Mandel-Wurzel-Creme an Mungbohnesüppchen mit Zitrone.



Dazu ein Bio-Körnerbrot mit Pastinaken-Sellerie-Dip „Hot india“

Tapas 2*

Sechs Geschmacksrichtungen für alle Sinne

Rote Bete »Orient masala« mit Feige und Salbei und geschmorte Rosenköhlchen,
Polenta-Kräuterschnitten an »Tasty-Chutney« mit Mango



Tapas 3*

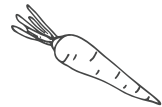
Bitter, leicht und kaubar schenkt vitale Kraft

Bunter Wintersalat mit Birne und Kartoffel-Senf-Honig-Dressing

Tapas 4

Gesunde Süße verführt ohne Reue

Winterliches Apfel-Tiramisu »Sweet Krishna«



Alle mit * gekennzeichneten Speise sind vegan

AyurTapas 4friends

4-gängiges Ayurveda-Tapas-Wintermenü mit Cocktail nach Ayurveda-Philosophie
saisonal, regional und in bester Bio-Qualität

----- € 29,50 -----




Cocktail*

Trinkbare Lebensfreude erweckt das Verdauungsfeuer
Chili-Blutorange-Cocktail* mit Kardamom
dazu indische Knabbereien aus Kichererbsenmehl

Tapas 1*

Feines Suppen-Duett für die Dosha-Balance

Mandel-Wurzel-Creme an Mungbohnesüppchen mit Zitrone.
Dazu ein Bio-Körnerbrot mit Pastinaken-Sellerie-Dip „Hot india“ 

Tapas 2*

Sechs Geschmacksrichtungen für alle Sinne

Rote Bete »Orient masala« mit Feige und Salbei und geschmorte Rosenköhlchen,
Polenta-Kräuterschnitten an »Tasty-Chutney« mit Mango

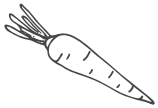


Tapas 3*

Bitter, leicht und kaubar schenkt vitale Kraft

Bunter Wintersalat mit Birne und Kartoffel-Senf-Honig-Dressing

Tapas 4

Gesunde Süße verführt ohne Reue
Winterliches Apfel-Tiramisu »Sweet Krishna« 



Alle mit * gekennzeichneten Speise sind vegan