

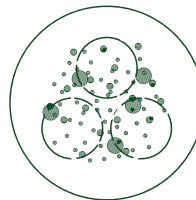
DIE TAFEL DES RETREATS

Bewusste Pausen für einen achtsamen Genuss. Kulinarische Kompositionen, die das Retreat bis in die Welt des Geschmacks begleiten.

ERDE UND WURZELN

Eine Komposition, die aus der Erde und ihren ursprünglichsten Elementen entsteht.

Ein Gleichgewicht von Aromen, verwurzelt in der regionalen Küche, in dem einfache Zutaten und handwerkliches Können zu einer harmonischen Komposition verschmelzen.



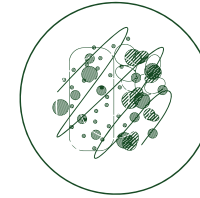
Zutaten:

- Buchweizen
- Huhn in Saor
- Apfel, sous-vide mit Thymian und Apfelessig gegart
- Geröstete Karotten
- Geröstete Zwiebel
- Geröstete gemischte Samen
- Pilz-Crumble
- Senf-Honig-Vinaigrette

DIE ZEIT DES SONNENUNTERGANGS

Eine Komposition, die den Körper auf dem Weg zu innerer Ruhe begleitet.

Zarte, leichte Aromen, die an die Düfte des Abends erinnern.



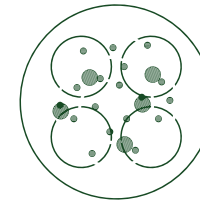
Zutaten:

- Basis aus Babyspinat und Rotkohl
- Ofenkartoffel mit Kräutern
- Gedämpfte Rote Bete
- Sous-vide gegarter Lachs mit Fenchelgrün und Dill
- Griechischer Joghurt
- Melissenöl
- Sesam und geröstete Mandeln

VON DER ANDEREN SEITE DES MEERES

Eine Begegnung von Erde und Meer, die von Vitalität und Entdeckung erzählt.

Frisch und lebendig verbindet diese Komposition Leichtigkeit, salzige Noten und aromatische Nuancen zu einem natürlichen Gleichgewicht.



Zutaten:

- Kräuter-Bulgur als Basis
- Gurke, Kirschtomaten
- Marinierte rote Zwiebel
- Sous-vide gegarte Garnelen mit Zitrone und Basilikum
- Taggiasca-Oliven-Crumble
- Geröstete Pistazien
- Kräuter-Limetten-Chimichurri

HARMONIE

Ein Dialog zwischen Aromen, Texturen und Jahreszeiten.

Eine Komposition zum Teilen, in der sich Meer, Erde und unterschiedliche Texturen harmonisch miteinander verweben.



Zutaten:

- Basis aus schwarzem Reis
- Sous-vide gegarter und gerösteter Oktopus
- Kichererbsen
- Halbgetrocknete Kirschtomaten
- Geröstete Zucchini
- Geröstete Walnüsse
- Mayonnaise mit gerösteter Zitrone