

Vegane & Vegetarische Vorschläge für den Winter

Bitte stellen Sie sich Ihr individuelles Menü (je Gang ein Vorschlag) für Ihre Veranstaltung zusammen.



Vorweg

Brotauswahl mit pflanzlichen Aufstrichen

1. Gang - Vorspeise

Carpaccio von geschmorter Beete | Apfel-Meerrettich | Walnüsse | Feldsalat

Schwarzwurzel | Tempura | Romana gegrillt | Kartoffel-Dressing

Bio Onsen Ei | Tatar von der Ofenkarotte | Panko

Pilz-Tarte | Mangold | Zweierlei Kürbis

Bio-Ziegenkäse Crème brûlée | Birne | Alblinsen | Wasserkresse

2. Gang - Suppe oder Zwischengericht

Hokkaido Kremsuppe | Orange | Kürbis-Öl & Kerne

Topinambur Kremsuppe | Pesto | Sesam-Hippe

Maronenschaumsuppe | kandierte Maronen | Zimt | Sauerteig

Geschmorter Mini-Kohlrabi | Orangen-Espuma | Gemüsestreifen | Kresse

Blumenkohl-Paella | Alge | Cashewkerne

Hausgemachte Bandnudeln | Velouté | Mangold | Schwarzer Trüffel

3. Gang - Hauptgang

Kraut & Rübe 2020 | Variation von verschiedener Gemüsezubereitungsarten

Shephards Pie | Dunkelbiersauce | Röstzwiebel | Ofengemüse

Vegan Wellington | Rotweinsouße | Schwarzwurzel-Ragout

Mais-Bohnen-Pflanzerl | Kräuterkruste | Bayrischkraut

Gefüllte Wirsingbällchen | Mandel-Pilz-Sauce | Serviettenknödel

Kaspressknödel aus gerettetem Brot | Rotkraut | Apfel-Senf-Schaum

Kohlrouladen | Maronen | gegrillter Lauch | Sauce Bèarnaise

Kürbis-Gnocchi | Vanille-Butter | Orangenfilets | Rotweinzwiebeln | Parmesan

Selbstgemachte Maultaschen | Mangold | Ricotta | Safran

4. Gang - Nachtisch oder Käse

Mocca Crème brûlée | Fenchelchip | Gelee

Mousse au Chocolat | geeiste Quittensuppe | Quittenbrot | Hippe

Guinness-Schokoladen-Gugelhupf | Espuma | Sauerrahmeis | Gewürzbirne

Apfelstrudel | neu interpretiert

Lauwarmer Maronen-Käsekuchen | Kumquat | Kürbis-Espuma | Krokant

Banane | Crème | Karamell | Popcorn

Verschiedene biologische Hart- und Weichkäsen | Chutneys | Feigen-Senf | Birne | Nüsse