

Vegane & Vegetarische Vorschläge für den Frühling

Bitte beachten Sie je Gang nur einen der genannten Vorschläge auszuwählen, es sind jedoch Beilagen und Komponenten nach Absprache austauschbar.

Vorweg

Brotauswahl mit pflanzlichen Aufstrichen

1. Gang - Kalte Vorspeise

Bunte Beete Carpaccio | Feldsalat | Walnüsse | Gorgonzola-Dressing
Spargelvariation | Erdbeeren | Rucola | weißer Balsamico
Burrata | sautierte Pilze | junger Spinat | Balsamico-Reduktion



2. Gang - Suppen oder Zwischengang

Kresseschaumsuppe | Quarkklößchen | Gelée
Spargelkremesuppe | Spargel in Panko | Bärlauch-Pesto
Erdbeer-Gazpacho | Spargel im Tempura | Kresse
Brennnesselkremesuppe | Senfschaum | Speck-Chip
Karotten-Ingwer-Suppe | Sprossen | Sesam-Curry-Chip

Zwischengang

Hausgemachte Bandnudeln | Velouté | jungem Spinat | Pinienkerne
Gratinierter Chinakohl | Polenta | Pesto | Parmesan
Krautkräpfen | Pilze | Bergkäse
Bärlauch-Risotto | Monheimer Bio-Ziegenkäse | Radieserl

3. Gang - Hauptgang

Vegan Wellington | Rotweinsouße | Spargel-Ragout
Brennnessel-Kartoffel-Soufflé | Sauce Hollandaise | weißem Spargel oder Gemüse der Saison
Grünkernbratlinge | Joghurt-Bärlauch-Soße | Gemüse-Gratin
Pilz-Quiche mit Trüffel | junger Spinat | Süßkartoffelpüree
Selbstgemachte Maultaschen | Spinat | Ricotta | Rhabarbersouße

4. Gang - Nachtisch oder Käse

Crème Brûlée | Holunderblüten | Nussgebäck
Weißes Mousse au chocolat | Erdbeere | Mandelsoße
Lauwarmer Rhabarber-Crumble | Vanilleeis | Espuma
Rhabarber-Sorbet & -Kompott | Holunderblüten-Gugelhupf
Crème von Löwenzahnhonig und monheimer Ziegenfrischkäse | Wildkräuterbiskuit | Schokolade
Persischer Mandel-Orangen-Kuchen | Waldmeister-Zabaione | Vanilleeis

Änderungen vorbehalten