

Vegane & Vegetarische Vorschläge für den Sommer

Hier finden Sie eine Auswahl meiner saisonalen Gerichte, die Sie zu Ihrem individuellen 3-5 Gang Menü zusammenstellen können.

Bitte beachten Sie, dass Sie je Gang nur einen der genannten Vorschläge auswählen können. Beilagen und Komponenten sind nach Absprache austauschbar. Bitte teilen Sie mir mit ob sie ein rein pflanzliches Menü bevorzugen, denn viele der genannten Gerichte kann ich auch vegan kochen.

Gruß aus der Küche

Brotauswahl mit pflanzlichen Aufstrichen

Vorspeise

Herzhafter Cheesecake „Tomate-Mozzarella“ | Pesto | Rucola
Gemüseterrine | Joghurt | Kräuter | Blattsalat
Burrata | bunter Tomatensalat | Rucola | Balsamico-Reduktion
Monheimer Ziegenfrischkäse | Wassermelone | Rucola |
Pinienkerne

Suppe

Erfrischende Gazpacho | Auberginen-Tatar | Weißbrot
Leichte Tomatenkremsuppe | Quarkklößchen | Basilikum
Karotten-Ingwer-Suppe | Tempura-Gemüse | Pesto von Karottengrün
Pfifferlingkremsuppe | frittierte Petersilie | Gemüsechips

Zwischengang

Hausgemachte Bandnudeln | Pfifferlinge | Parmesan
Veganes Leipziger Allerlei

Hauptgang

Zucchinirollchen | Monheimer Ziegenkäse | Romesco Soße | Auberginen-Tatar
Vegan Wellington | Rotwein-Linsen-Soße | Blumenkohl 3.0
Selbstgemachte Maultaschen | Spinat | Ricotta | Pfifferlinge
Pilz-Quiche mit Trüffel | junger Spinat | Süßkartoffelpüree

Nachtisch

Crème Brûlée | Lavendelblüten | Blaubeer-Espuma
Himbeer-Joghurt-Törtchen | Minzbiskuit | Mocca-Sauce
Schwarzwälder Kirsch 2021 | neu interpretiert
Verspieltes Beeren-Puzzle | eine Dessertvariation
Lauwarmer Zwetschgen crumble | Büffelmilcheis | Haselnuss

Käseauswahl

Biologischer Hart- und Weichkäse | Chutneys | Feigen-Senf | Beeren | Nüsse

