

Menü

VORSPEISE

Feldsalat mit karamellisierten Walnüssen und Birnenspalten, verfeinert mit Blauschimmelkäse und warmem Honig-Senf-Dressing

Vegane Variante: mit Cashew-Creme anstelle von Blauschimmelkäse, dazu ein Dressing auf Agavendicksaft-Basis

HAUPTGANG

Zart geschmortes Wildragout mit Preiselbeeren, Serviettenknödeln und Rotkohl

Vegane Variante: geschmortes Pilzragout aus Steinpilzen, Shiitake und Portwein, dazu Serviettenknödel (mit Pflanzenmilch und Margarine) und Rotkohl

DESSERT

Schokoladenfondant mit flüssigem Kern, begleitet von Zimtparfait und Glühweinsauce

Vegane Variante: mit Pflanzenmilch und Ei-Ersatz gebacken, dazu Zimtparfait aus Kokossahne

