

# MENÜ | DOPPIO X-MAS PLATTERS

## Vegane Elemente

- Rotebeete-Hummus mit glasierter Pastinake
- Cashew-Tofubällchen auf Rotkohl-Feigensalat
- Bulgur-Freekeh-Taler mit Tahinsauce & Karotten in Rosenwasser
- Süß-Saurer Kürbis mit Spinat & Sternanisaioli
- Confit-Kartoffeln

## Vegetarische Elemente

- Camembert-Cupcakes mit Johannisbeer-Kardamom-Chutney
- Zuckerhutsalat in Parmesandressing mit Orangen-Croutons
- Mais-Beignets mit Refried Beans & Mole
- Linsen-Pilz-Wellington auf Rotweinzwiebeln

## Fisch

- Miso-gebeizter Lachs auf mariniertem Rettich
- Meeresfrüchte Arancini mit Marmelade von getrocknete Tomaten & Kapern

## Fleisch

- Wildhackbällchen in Lebkuchensauce

**Vegetarisch und vegan Preis pro Person 22,- €**

**Mit Fleisch/Fisch Preis pro Person 27,- €**

## Dessert

- Vegan - Hafer Pancake mit Ingwerbanane
- Vegi - Spekulatius-Mascarpone-Mousse mit eingelegten Himbeeren

**Dessert pro Portion 6,50 €**