









## Vegetarisch und vegane Gaumenfreuden Fisch und Geflügel

\*\*\*\*

### Kalte und warme Vorspeisen




- Ziegenkäse Crème Brûlée mit Rote Bete Carpaccio
- Gefüllte Eier und Fingerfoodlöffel mit Kräutercreme
- Bruschetta mit Knoblauchöl und Tomatenconcasse 
- Tomate a la Caprese mit Mozzarella und Balsamico
- Mariniertes Grillgemüse mit Bärlauchmouss 
- Nigiri Gemüse Sushi mit Gurke und Avocado 
- Spargel-Wildkräutersalat 
- Bulgursalat mit Gemüse 
-  Mienudel mit Erdnussauce
- Hummus mit Tomate und Gurke

Aus dem Suppentopf   
Möhren-Ingwersuppe mit Orange  
und Kokosmilch


Cremesuppe von  
Frühlingskräuter mit Lachsforellen Strudell











Weingut Julius   
Riesling Rheinhessen, trocken  
Bermerscheimer Hasenlauf



## Hauptgerichte

Gebratener Tofu mit Gemüse in Roter Thai-Currysauce 

-  Gedünsteter Kohlrabi mit Hirsefüllung
-  Grünkertaler mit Bärlauchsauce und Sesamkartoffeln
-  Spitzkohlroulade mit Quinoafüllung 
- Tortelli mit Feige und Pecorino gefüllt an Kürbiscreme
-  Falafel mit Gurkenraita
-  Veggi Burger mit Süßkartoffelpommes Vegane Majo 
-  Gemüsetaler mit Bärlauchquark
- Zigeunerspieß mit Gemüsebällchen in scharfer Sauce
- Couscous mit Kochbananengemüse
- Putensteak Piccata mit Tomate und Parmesan
- Gebratene Perlhuhnbrust im Zucchini mantel
- Mariniertes Hähnchenbruststeak vom Grill
- Putensteak auf Wokgemüse Chinoise
- Rotbarschfilet auf Bärlauch Risotto
- Kabeljau gedünstet auf Rahmwirsing

\*\*\*\*\*

Gemüse und Beilagen

\*\*\*\*\*

Dessertbuffet



Veganes Dessert  
Kokos Panna Cotta  
und  
Sauerkirschsüppchen  
19,50 €



