

# DAS SIMONE-WEIL

## D I N N E R

*vegetarisch & vegan · 7 Gänge als Buffet serviert*

### AMUSE BOUCHE

(vegan)

Mini-Cracker mit Avocado-Limetten-Crème und schwarzem Sesam

### VORSPEISE

(vegetarisch)

Burrata auf Tomaten-Carpaccio mit Granatapfel und Basilikumöl

### ZWISCHENGANG

(veggie)

Süsskartoffeltarte mit Datteln und Feta dazu Sauce Hollandaise

### HAUPTGANG I

(vegan)

Portobello auf Kräuterbeet auf Rotwein-Schalotten-Jus mit Selleriepuree

### HAUPTGANG II

(vegetarisch)

Ricotta-Gnocchi mit Salbei, Haselnussbutter und gebratenem Radicchio

### PRE-DESSERT

(vegan)

Mousse von Blutorange und Rosmarin im Mini-Glas außerdem ein Käsegang an Ciabatta (veggie)

### DESSERTFINALE

(vegan & vegetarisch)

Variation aus:

Tiramisu- mit karamellisierter Feige (vegetarisch)

Mousse von dunkler Schokolade & Espresso (vegan)

Mandelcrisp und Beerenkompott (vegan)

**AB 20 PERSONEN A PERSON 40€**