

DAS SIMONE-WEIL

DINNER

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 Selleriepüree

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€