

# DAS SILVESTER-MENÜ

## GEMEINSAM GUT INS NEUE JAHR KOCHEN



**Bread n´ Dips:** Räuchertofu-Shiitake-Aufstrich und Sesam-Dinkelbrot

**Greetings:** Rote-Bete-Bulgur mit Orangen-Filets

**Salat:** Wrenkhs Fattoush – Bunter Tomaten-Gurken-Salat mit Limetten-Feta-Joghurt und Schwarzkümmel-Fladenbrot

**Heiße-Bowl:** Safran-Kokos-Quinoa mit Babyspinat, getoppt mit Rock-Chives-Kresse und Flusskrebse

**Aus dem Ofen:** Gratiniertes Hokkaidokürbispüree mit Entenbrust-Tranchen und Mango-Soja-Glasur

**Meat Lovers:** Gebratenes Entrecôte im Pistazien-Mantel mit lila Kartoffeln, Minzpesto und bunten Möhren

**Meeres-Delikatessen:** Gegrillter Pulpo und Tempura-Wildfang-Garnelen mit Insulaner-Dressing

**Dessert:** Cassava-Küchlein mit rosa Gin-Sorbet

## VEGETARISCHES ALTERNATIV-MENÜ

**Bread n´ Dips:** Räuchertofu-Shiitake-Aufstrich und Sesam-Dinkelbrot

**Greetings:** Rote-Bete-Bulgur mit Orangen-Filets

**Salat:** Wrenkhs Fattoush – Bunter Tomaten-Gurken-Salat mit Limetten-Feta-Joghurt und Schwarzkümmel-Fladenbrot (Vegane Variante: Bunter Tomaten-Gurken-Salat mit Schwarzkümmel-Fladenbrot)

**Heiße-Bowl:** Safran-Kokos-Quinoa mit Babyspinat, getoppt mit Rock-Chives-Kresse

**Aus dem Ofen:** Gratiniertes Hokkaidokürbispüree mit Vanille-Kirschtomaten-Konfit und Mango-Soja-Glasur

**Vegan Lovers:** Beyond-Meat-Pflanzer mit Pistazienkruste an Kartoffeln mit Minzpesto und bunten Möhren

**Vegans Choice:** Süßkartoffel-Pimiento-Gratin mit Frühlingslauch

**Dessert:** Cassava-Küchlein mit rosa Gin-Sorbet

