



Hallo!

Schön, dass du dich dazu entschieden hast, gemeinsam mit uns einen Unterschied zu machen!

Im Folgenden findest du unsere wärmenden Herbst-Gerichte, die durchgehend **vegetarisch** oder **vegan** sind. Auch die vegetarischen Gerichte sind als vegane Variante erhältlich.

All unsere Gerichte bereiten wir mit viel **Liebe** aus **saisonalen Zutaten** zu, die **aus biologischem Anbau** stammen. Qualität, die man einfach schmeckt!

Auf Allergien & Unverträglichkeiten gehen wir gerne individuell ein – teile uns diese vor Beginn der Veranstaltung einfach mit.

Solltest du Fragen zu bestimmten Gerichten oder individuelle Wünsche haben, lass uns diese gerne wissen – gemeinsam finden wir das perfekte Menü für deinen Anlass!

Andre & Ina



Canapés

Aufstrich

- Rote Beete | Sonnenblumenkerne | Kresse
- Schwarze und grüne Oliven | Parmesan | Thymian
- Hokkaido-Kürbis | Kichererbse | Mandel

Belag

- Orangen Ratatouille | Basilikum
- Camembert | Feigensenf | Walnüsse | Kresse
- „Räucher-Karottenlachs“ | Zitrone | Dill (wahlweise mit Kapern)
- Gebratene Waldpilze | Thymian | Kräutercreme

Jeweils wahlweise mit Baguette, Roggenbrot oder Pumpernickel

Salate

Herbst-Zauber

Bunte saisonale Blattsalate | Johannisbeerdressing | gebratener Hokkaido-Kürbis | Roter Rettich | Salz-Mandeln | marinierte Zwetschge

Burrata trifft Rote Beete

Cremiger Burrata | Rote Beete | Feldsalat | Salz-Mandeln
Mirabellen-Chutney | Balsamico

Feldsalat von der Schwäbischen Alb

Feldsalat | Kartoffeldressing | karamellierte Walnüsse
marinierte Birnen | Rosmarincroutons

Kartoffelsalat

Kartoffel | Gurke | Radieschen | frische Kräuter
(wahlweise mit Essig-Öl oder Mayonnaise mariniert)

Schwäbischer Alblinsensalat

Alblinsen aus Degerschlacht | Apfel | Spitzkohl | Rucola

Beilagensalat

Bunte saisonale Blattsalate | Balsamico-Dressing | Gurke | Radieschen
Karotte | Schnittlauch

Alle Salate sind entweder als Buffet in großen Schüsseln, oder als einzelne Portionen in kleinen Schalen erhältlich.



Suppen

Kürbis-Kokos-Cremesuppe

Hokkaidokürbis | Kokosmilch | Apfel | Kürbiskerne | Petersilie | Ofenbaguette

Rote Beete-Orangen-Cremesuppe

Rote Beete | Orange | Ingwer | Chili | Portwein | Basilikum | Ofenbaguette

Hauptgerichte

Herbst Burger

Black Bean Patty | Camembert | Feldsalat | Apfel-Rotkohl | Röstzwiebel
Pflaumenchutney | Dinkel-Burgerbrötchen

Anti-Pasti-Burger

Panierte Sesam-Aubergine | Friséesalat | Rucola | Röst-Zucchini | getrocknete
Tomaten | Mozzarella | Zwiebelchutney | Paprika-Pesto | Dinkel-Burgerbrötchen

Schwaben Burger

gebratene Gemüse-Maultasche | „Kohl-Slaw“ | Rucola | roter Rettich | Zwiebelringe
Käse | wahlweise mit Dinkel-Burgerbrötchen oder Laugenbrötchen

BBQ-Cheese-Burger

Black Bean Patty | ganz viel Käse | Salat | Zwiebelringe | getrocknete Tomaten
Gewürzgurken | Andre's Spezial-BBQ-Sauce | Dinkel-Burgerbrötchen

Saisonales Curry mit Basmati-Reis

Hokkaido-Kürbis | Blattspinat | bunte Paprika | Karotten | Kokosmilch
Ingwer | Chili | Cashews

Hausgemachte Semmelknödel

gebratenes Herbst-Gemüse | Rahmsauce von Waldpilzen | Blattpetersilie

Soul Food Bowl

Warmer Quinoa | gebratene Champignons | grüne Bohnen | Kürbispüree
Feldsalat | Radicchio | Birne | Walnüsse | Tahini-Sauce

Kürbisschnitzel

Butternut-Kürbis paniert mit Thymian-Senf-Kruste | Salzkartoffeln
Rahmsauce von Gartenkräutern
Empfehlung: mit unserem „Feldsalat von der Schwäbischen Alb“



Chili sin Carne

Schwäbische Alb-Linsen | Tomaten | Kidneybohnen | Mais | Chili
Frühlingslauch | Ofenbaguette

Rotkohl-Linsen-Eintopf

Schwäbische Alb-Linsen | Rotkohl | Petersilienwurzel | Karotte | Kartoffel
Petersilie | Ofenbaguette

Kürbis-Keese-Waffel

Toppings (wahlweise):

- o gebratene Waldpilze | Kräutercreme | frische Petersilie
- o gebratener Grünkohl | Dill-Kräutercreme | fruchtiges Kürbis-Chutney

Desserts

Saftiger Gute-Laune-Brownie

Diverse Törtchen und Riegel von *nourishing food inside*

- Carrot Cake Törtchen
- Tiramisu Törtchen
- Salz-Karamell Riegel
- Weitere Sorten auf Anfrage

Belgische Waffeln

- o Puderzucker
- o Hausgemachte Schokoladensauce (weiß oder dunkel)
- o Specials:
 - Zwetschgenkompott und Zimtcrumble
 - Mirabellenchutney und gebrannte Mandeln
 - Apfelstrudel (Apfelkompott, Rosinen, Vanillesauce)



Gute-Laune-Brunch

Gemütliches Beisammensein und Schlemmen von morgens bis in den Nachmittag...
Wir verwöhnen dich und deine Liebsten mit herzhaften und süßen Leckereien, während du dich ganz deinen Gästen widmen kannst. Stelle dir dein Brunch-Menü aus den folgenden Gerichten selbst zusammen:

- **Drei Mini-Kartoffelpuffer** mit Apfelmus oder Kräutercreme
- **Zwei Canapés** (siehe oben) nach Wahl
- **Gebratenes Tofu-Rührei** mit Champignons, Lauchzwiebeln und frischen Kräutern
- **Mini-Burger** mit Black Bean Patty, Camembert, Feldsalat, Apfel-Rotkohl, Röstzwiebel und Pflaumen-Chutney
- **Belgische Waffeln** herzhaft oder süß (siehe oben)
- **Kürbis-Kokoscremesuppe** mit Ofenbaguette
- **Rote-Beete-Orangen-Cremesuppe** mit Ofenbaguette
- **Diverse Salate** (siehe oben) nach Wahl
- **Rohkost-Gläschen** mit Kräuterdip
- **Bananen-Pancakes** mit saisonalem Obst und Ahornsirup
- **Birnen-Joghurt-Creme** mit hausgemachtem Granola im Dessert-Gläschen