

VEGANER TAG

05.12.2024

Beilagensalat (nur mit Hauptgericht) | **Großer Salat** 5,90€ | 13€

gemischter Salat mit Kürbiskernen, Datteln, Karotten, Mandarinen, Sprossen und Vinaigrette

Beilagensuppe (nur mit Hauptgericht) | **Große Suppe** 5€ | 9€

Kürbis-Cremesuppe, dazu frisches Sauerteig-Brot²

Gedicht 1 25€

Gruß aus der Küche, Kartoffel-Gratin mit Mandarinen-Rotkraut, üppig gemischtes Gemüse: regional, saisonal, mit ayurvedischen, winterlichen Life-Gewürzen an cremiger Wein-Sahne-Sauce mit paniertem Gemüse² und Blumenkohl.

Gedicht 2 25€

Gruß aus der Küche, Spekulatius-Semmel-Knödel² mit üppig gemischtem Gemüse: regional, saisonal, mit ayurvedischen, winterlichen Life-Gewürzen. dazu Schwarzwaldtofu à la Bordelaise^{1,2}.

Dessert: Pflaumen mit Eis 8€

Dessert Linzer-Schnittchen² mit Eis und Sahne.

*1 = mögliches Allergen, wie Soja, Hülsenfrüchte + Nüssen, 2 = Gluten, wie Dinkelbrot

VEGANER TAG

05.12.2024

Zu den Speisen:

Das Besondere an den gebotenen Speisen, alles vegan, fast alles bio und oder wild gepflückt, gewürzt mit Live-Gewürzen, also nicht einfach mit Pülverchen gewürzt, sondern mit Knollen, Wurzeln und Kräutern, gemörsert, gemahlen und kleinst von Hand geschnitten. Ayurvedisch inspiriert.

Zu den Köchen:

Regina und Günter Schlotterer, sie gehören zu den bekanntesten Vegan-Köchen im Deutsch sprechendem Raum und sind vielfach ausgezeichnet, unter anderem von TripAdvisor, dem Gourmet- Magazin Seezunge und dem Vegan-Verband.

Regina ist eine kräuter- und pilzkundige Heilpraktikerin und ihre Gerichte sind legendär und besonders harmonisch gewürzt.

Günter ist seit 45 Jahren Bioveganer und hat besonders das indische und ayurvedische Kochen direkt aus einer über 100 jährigen Linie direkt in vielen Jahren in Deutschland von einem Yogi aus Indien lernen dürfen.

Tausende Gäste waren sehr glücklich und begeistert in 10 Jahren "Bio Vegan Tempel" Gourmet Restaurant in Singen.