

## VORSPEISEN

Butternut-Kürbissuppe: Eine cremige Kürbissuppe mit Gewürzen wie Ingwer und Muskatnuss.

Gebackener Camembert: Heinrichsthaler Camembert-Käse in Blätterteig gewickelt und im Ofen gebacken, serviert mit Cranberrysauce.

Gemischte Pilzbruschetta: Gegrillte Scheiben von knusprigem Brot, belegt mit einer Mischung aus gebratenen Pilzen, Knoblauch und Kräutern.

## HAUPTSPEISEN

Vegetarischer Braten: Ein fleischloser Braten aus Gemüse, Nüssen und Gewürzen, serviert mit Gemüsesauce.

Gebackene Auberginen mit Parmesan: Auberginenscheiben paniert und gebacken, dann mit Tomatensauce und Heinrichsthaler Gouda überbacken.

Linsenbraten: Ein Braten aus Linsen, Nüssen und Gemüse, der mit einer würzigen Soße serviert wird.

Gemüsequiche: Eine herzhafte Quiche mit einer Mischung aus Eiern, Sahne, Gemüse wie Brokkoli, Paprika und Zwiebeln, sowie geriebenem Käse. Ihr könnt auch einen Mürbeteig für die Kruste verwenden.

## BEILAGEN

Kartoffelpüree: Cremige Kartoffelpüree mit Knoblauch und Kräutern.

Gebatene Rosenkohl: Rosenkohl mit Knoblauch und Balsamico-Reduktion.

Kartoffelknödel: Klöße aus Kartoffelteig, die in einer Soße serviert werden.

## SALATE

Winterlicher Grünkohlsalat: Grünkohl mit Granatapfelkernen, gerösteten Walnüssen und einem Zitronen-Vinaigrette

Rote-Bete-Salat: Geröstete Rote Bete, Ziegenkäse, Walnüsse und Rucola mit einem Balsamico-Dressing.

## DESSERTS

Veganes Schokoladenmousse: Ein reichhaltiges, seidiges Mousse aus Avocado und Schokolade.

Apfelstrudel: Ein traditioneller Apfelstrudel mit Vanillesauce.

Tiramisu: Ein klassisches italienisches Dessert, das mit pflanzlichem Kaffeesirup und Frischkäse zubereitet werden kann.