

# Lobe Lokal

d e

H O C H Z E I T

## Aperitif

Wassermelonen-Gazpacho, abgeschmeckt mit Koriander, Minze und Chili

dazu reichen wir hausgebackenes Dinkelbrot mit geröstetem Sesamöl und Zitronenbutter

## Vorspeise

Rote Bete Ravioli mit gegrilltem grünen Spargel, Basilikumschaum und Sellerie Cracker

## Hauptgericht

Geschmorte Aubergine auf Pastinaken-Mais Püree mit Portweinsauce und Wildkräutersalat

## Dessert

Mousse von dunkler Schokolade mit Blutorangensauce und Haselnuss-Cookie

*oder*

Flambierte Zitronentarte mit Himbeersorbet und Minzpesto

## Käseplatte

Zerlei Hausgemachte vegane Käse-Pralinen mit Feigen Senf, baguette und aufgeschlagener Butter

# Lobe Lokal

e n

W E D D I N G

## Appetiser

Watermelon gazpacho, seasoned with coriander, mint and chili

*served with homemade spelt bread with roasted sesame oil and lemon butter*

## Starter

Beetroot ravioli with grilled green asparagus, basil foam and celery crackers

## Main

Braised aubergine on parsnip and corn puree with port wine reduction and wild herb salad

## Dessert

Dark chocolate mousse with blood orange sauce and hazelnut cookie

*or*

Flambéed lemon tart with raspberry sorbet and mint pesto

## Cheese platter

3 homemade vegan cheese pralines with fig mustard, baguette and whipped butter