

Speisekarte für den veganen Tag im Wilden Michel 02.05.24

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

gemischter Salat mit Wildkräutern und Kürbiskernen, Datteln, Sprossen und Vinaigrette

Beilagensuppe (nur mit Hauptgericht) 5,90€

Spargel-Cremesuppe, dazu frisch gebackenes Dinkelbrot²

Suppe groß 8€

Spargel-Cremesuppe, dazu frisch gebackenes Dinkelbrot²

Gedicht 1, Spargelgedicht 27€

Gruß aus der Küche², Spargel mit hausgemachter veganer Sauce Hollandaise mit Kartoffeln und exklusiver Garnitur

Gedicht 2, hausgemachte Ravioli 24€

Gruß aus der Küche², hausgemachte Ravioli vegan, gefüllt mit geräuchertem Schwarzwaldtofu (unteren Leimgrubenhof Gütenbach) und Kartoffelcreme. Gemüse der Saison und vegane Sahne-Creme-Sauce

Dessert: hausgemachtes Erdbeereis vegan 8€

von der Mandelmilch mit veganer Sahne¹, mit frischen Erdbeeren.

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.

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