

Veganes Menü

Erdige Noten treffen auf fruchtige Aromen: Feier die Früchte der Erde

Wurzelgemüse. Früchte. Nüsse & Kerne. Ein veganes Gänge-Menü, das komplett auf tierische Produkte verzichtet, klingt zunächst nach einer Herausforderung. Obwohl ich regelmäßig vegan koche, war veganes Fine Dining eine Neuheit für mich. Doch als mich nach meinem [Herbstmenü](#) Fragen erreichten, wie sich dieses veganisieren ließe, war ich mir sicher: Ich will nicht einfach nur ersetzen, sondern ein perfekt aufeinander abgestimmtes veganes Menü kreieren. Eines, das die vegane Küche zelebriert. Das Ergebnis: Vier Gänge plus ein Amuse-Gueule, das die Früchte der Erde feiert. Alle Rezepte werden nach und nach ergänzt und verlinkt. Ich wünsche guten Appetit!

[Granatapfel-Tonic](#)

Amuse-Gueule: Champignon

Walnusscreme | Crouton | Granatapfelkern | Frittierte Kaper | Walnuss

Starte das Menü mit einem kleinen Abenteuer! Mit jedem Kauen verändert sich die Aromatik. Von cremig zu fruchtig. Von herb zu süß.



1. Gang: Kartoffelbällchen

Johannisbeeren-Gelee | Kakao-Likör | Miso-Mayo | Geröstete

Haselnüsse | Rettich-Sprossen

Außen knusprig, innen samtig. Frittierte Kartoffelbällchen kontrastiere ich am liebsten mit einer intensiven Beerennote und einer geschmeidigen Mayo.



2. Gang: Kürbislasagne

Konfierte Hokkaido-Perlen | Karamellisierte Kürbiskerne |

Radicchio | Kürbiskernöl

Lasagne ist immer gut, aber mit Kürbis wird sie genial. Und Kürbis-Aroma wird hier in all seinen Facetten zelebriert. Ein kulinarischer Seelenstreichler!



3. Gang: Karamellisierte Tofu

Kirschlack | Pastinaken | Lila Möhre | Cashewmus |

Preiselbeeren | Pistazien

Erdige Aromen treffen auf fruchtige Noten! Knuspriger Tofu badet im Kirschlack, weißer Pfeffer kitzelt die Zunge. Dieses Gericht feiert Gegensätze!



4. Gang: Gebackene Quitte

Marzipan | Kardamom | [Vanillesauce](#) | Haselnusskrokant

Samtig. Fruchtig. Heimelig. Gebackene Quitte mit extra knusprigem Krokant erfüllt die Herzen und verleiht dem Menü einen sanften Abschluss.



Schau dir auch meine [anderen Tasting-Menüs](#) an!