

Entrée: Carpaccio vu rouden Rommel

Vinaigrette op den Teller

Gekachte roud Rommele an Tranche schneiden

Schalotten a Cuben

Greng oder schwarz gekachte Lënsen (25-30 Minute kachen)

Nëss

Roquette

Plat fir +/- 6 Leit: Quinoa Schnitzel

130 g Quinoa kachen

170g +/- Séissgromper kachen

4 Tétel. Wëllkarmiel

2 lessl. Tomatepurée

1 Essl. Mandelpurée

1 Essl. Tahin

1 Tétel. Curcuma

E bësse Jus vun enger Zitroun a gerappten Zitrouneschuel

Salz a Pfeffer

Dat alles puréieren bis et reng ass

Quinoa, de Purée an e puer gehackte Nëss zesummen zu engem Dég réieren

Doraus mat naassen Fangeren kleng Schnitzelen formen, am Sesam panéieren an 25 Min. am Schäffchen bei 180° baken.

Gromperen:

+/- 100 g. Gromperen op de Kapp kachen

Mat der Fourchette duerchdrecken

Zitrounenueleg, Olivenueleg, e bësse vegane Botter, Salz, Muskot, evt. Huewerrahm a vill Péieterséileg drënner mëschen

Champignonszooss:

Schalotten, Knuewek undämpfen,

D'Champignon'en derbäi gin an ubroden.

Mat veganem Wäin ofläschen, vegan Sauerrahm an Huewerrahm drënner réieren

Dessert: Äppelcrumble +/- 6 Leit

Boskopäppel a Cube schneiden a mat e bësse Wäin a feierfest Schosselen tässelen

170 g Vollkarspelzmiel

85 g Zocker

90 g vegane Botter

1 Tl. Backpulver

2 Tl. Äppelkompott

Dat alles zu Streisel verschaffen an iwer d'Äppel stréien: 25 Min. Schäffchen bei 180°

Sojarahm mat Vanillezocker opklappen an derbäi zervéieren