

VORSPEISEN & SALATE

BOCK DRAUF

bunte Mischung aus Salatblättern, Tomaten, Paprika, Apfelscheiben und Walnüssen mit Balsamico-Dressing; gekrönt mit einer Scheibe gebratenem Ziegenkäse und Radicchio-Brombeer-Chutney 3151819

— 11,80

NULL BOCK VEGAN

„Bock drauf“ als vegane Variante serviert mit gebratenem Bio-Tempeh 2151819

— 11,80

OH MEGA! SALAT VEGAN

gute Omega 3 Lieferanten treffen sich in einer Schale. Baby-Spinat, Quinoa, Walnüsse, hausgemachtes fermentiertes Gemüse, Hanf- und Chiasamen mit Limetten-Dressing 5

— Mehr dazu auf Seite 7

— 9,70

OH MY GOAT!

Scheibe gegrillter Ziegenkäse auf Rote-Beete-Carpaccio in Himbeer-Vinagrette. Garniert mit Obst der Saison und Radicchio-Brombeer-Chutney 319

— 8,50

SALATBEILAGE VEGAN

Salat mit Paprika, Tomaten, Gemüse der Saison und Balsamico-Dressing. Ob mit oder ohne Zwiebeln, kannst du entscheiden (nur als Beilage bestellbar). 9

— 4,80

SUPPE DER WOCHE VEGAN

Unsere Suppen werden ohne Milchprodukte oder Mehl zubereitet, deswegen vegan und glutenfrei! Sieh auf die Wochenkarte oder frag uns!

HAUPTSPEISEN

NIRVANA-BOWL VEGAN

Bio-Quinoa und saisonales Ofengemüse mit Hülsenfrüchten (Bohnen, Linsen oder Kichererbsen), Paprika, Tomaten, Salatblättern, Saatmischung und hausgemachtem fermentierten Gemüse mit Limetten-Dressing und Rote-Beete-Dip

— Mehr dazu auf Seite 6

— 9,80

WINE AND DINE OPTIONAL VEGAN

Steinpilz-Risotto al Riesling. Zubereitet mit Sahne und Parmesankäse oder vegan; dazu Rucola und Walnüsse 31519

— 11,80

ORIENT EXPRESS VEGAN

geschnelzeltes Bio-Tempeh nach Stroganoff-Art, vegane Rotwein-Senf-Rahm-Sauce, gegrillte Champignons und Petersilien-Kartoffeln als Beilage 21819

— 13,70

HEISSE KÖNIGIN OPTIONAL VEGAN

Grillplatte aus Gemüse der Saison mit Ziegenkäse oder Bio-Tempeh und Chimichurri*, auf einer heißen Eisenplatte serviert 3 oder 2

— 15,70

DINKEL-FLAMMKUCHEN DER SAISON

Dinkelboden mit saisonalem Gemüse-Belag und Sauerrahm – Bitte frag uns!

GREEN GOODNESS

Kartoffel-Spinat-Gnocchi aus deutscher Manufaktur in Bio-Qualität VEGAN 11

— mit Weizengras-Sauce, Baby-Spinat und Walnüssen. Dazu hausgemachtes fermentiertes Gemüse VEGAN 15

— mit Birnen, Blauschimmelkäse, Walnüssen und Baby-Spinat 316

— 11,50

EXTRAS

- Portion Brot +1,00
- Portion gegrilltes Tempeh oder Ziegenkäse + 4,00

(NICHT SO) SÜSSES

CARAMELO

die klassische Crème Brûlée aus Katalonien aus Bio-Eiern und -Milch. Mit echter Bourbon Vanille und Orangenschalen 3110

— 4,80

CRÈME DE LA CRÈME VEGAN

Mousse au Chocolat aus veganer Zartbitterschokolade mit Waldbeeren-Topping

— 3,90

JAMES BROWNIE VEGAN

Brownie aus Süßkartoffeln; glutenfreiem, eigenen Bio-Mehlmix, Walnüssen und extra Portion veganer Zartbitterschokolade. Warm serviert mit frischem Obst der Saison und veganer Sahne 5

— 4,80

LA DOLCE VITA VEGAN

Tiramisu aus leichter Crème auf glutenfreiem Biskuit mit Likör und Kaffee verfeinert, dazu einen Espresso 219

— 5,00

1 Gluten | 2 Soya | 3 Laktose | 4 Sesam | 5 Schalenfrüchte
6 Sellerie | 7 Sesam | 8 Senf | 9 Sulfite | 10 Ei
*nicht scharfe Gewürzmix-Grill-Sauce nach argentinischen Art

Preise in Euro