

Vegane Speisekarte

Bitte sagen Sie bei der Bestellung, dass Sie die Speisen vegan zubereitet haben möchten!

SALATE *glutenfrei möglich*

Griechischer Salat mit veganem Frischkäse und Oliven

auf Salat mit Gurken, Paprika, Tomaten, roter Zwiebel und Vinaigrette; dazu Fladenbrot ^{4,7,b,d,e,i}

klein: 12,90 €/ groß: 17,90 €

Rote Bete - Gurken - Salat

auf Salat mit Lauchzwiebeln, Vinaigrette, veganem Frischkäse und Sonnenblumenkernen; dazu

Ciabatta ^{4,b,d,e,i}

klein: 12,90 € / groß: 17,90 €

Avocado - Orangen - Salat

auf Salat mit Tomaten, Fenchel, Granatapfelkernen, fruchtiges Ahornsirup - Senfdressing,

Balsamicocrème, veganem Frischkäse und Haselnuss - Kürbiskern - Krokant; dazu Ciabatta ^{1,4,a,b,d,e,h,i,j}

klein: 12,90 € / groß: 17,90 €

Couscous Salat mit gebratenem Gemüse

auf Salat mit Paprika, Rosenkohl, Champignons, Süßkartoffeln, Pastinaken, Lauchzwiebeln, Vinaigrette, veganem Frischkäse und Cashewkernen; dazu Fladenbrot ^{a,b,c,d,e,i,j}

klein: 12,90 € / groß: 17,90 €

SUPPEN *glutenfrei möglich*

BrennNesselsuppe

mit veganer Schlagsahne; dazu Brot ^{b,d,e}

klein: 8,20 € / groß: 12,80 €

Tomatensuppe

mit Reis und veganer Schlagsahne; dazu Brot ^{b,d,e}

klein: 8,20 € / groß: 12,80 €

Paprika - Suppe mit gebratenem Tofu

mit roten Linsen, Möhren, Chili, Ingwer, Curry, Kokosmilch;

dazu Fladenbrot ^{b,d,e,j}

klein: 8,90 € / groß: 13,50 €

EINTOPF *glutenfrei möglich*

Borschtsch

klein: 9,70 € / groß: 15,00 €

Rote Bete - Eintopf mit Kartoffeln, Weißkohl, Sellerie, Möhren

und veganem Frischkäse; dazu Fladenbrot ^{b,e,h,j}

ÜBERBACKENE BAGUETTES *glutenfrei möglich*

Zucchini - Tomaten - Baguette

14,90 €

mit Grünkohlpesto und veganem Reibekäse;

dazu Salatgarnitur ^{1,2,a,b,c,d,e,i,j}

Rote Bete - Apfel - Baguette

14,90 €

mit Meerrettich, Lauchzwiebeln und veganem Reibekäse;

dazu Salatgarnitur ^{1,2,a,b,c,d,e,i,j}

AUS TOPF UND PFANNE

Rote Bete - Tofu - Pfanne 18,60 €
mit Kartoffeln, Champignons, Grünkohl, Grünkohlpesto,
veganem Frischkäse und schwarzem Sesam ^{a,b,c,e,j}
glutenfrei

Gratinierte Wirsingroulade mit veganem Reibekäse 18,90 €
mit Champignon - Esskastanien - Füllung und getrockneten Tomaten; dazu gebratenen
Rosmarinkartoffeln und Wirsingsoße ^{1,2,4,b,d,e,j,n}

NUDELGERICHTE

glutenfrei mit Maisnudeln möglich

Penne mit Tomatensoße 14,80 €
mit Basilikum und veganem Reibekäse ^{1,2,d,e}

Farfalle mit Grünkohlpesto 18,20 €
mit Champignons, Zucchini, Pastinaken, Lauchzwiebeln, Tomaten, veganem Frischkäse, Pinienkernen
^{a,b,c,d,e,j}

Pasta mit Rosenkohl 18,20 €
mit Fenchel, getrockneten Feigen, Tomaten, Lauchzwiebeln,
Tomatensoße, veganem Frischkäse und Pinienkernen ^{a,b,c,d,i,j,n}

BrennNesselnudeln mit Grünkohl 18,20 €
mit Champignons, getrockneten Tomaten, Tomatensoße, veganem Frischkäse und Sonnenblumenkernen
^{a,b,c,d,e,j}

FRISCH AUS DEM OFEN *glutenfrei möglich*

Kartoffel - BrennNessel - Auflauf 17,90 €
mit Kirschtomaten, BrennNesselsoße, veganem Reibekäse und Sonnenblumenkernen ^{1,2,a,b,c,d,e,j}

Süßkartoffel - Linsen - Auflauf 18,90 €
mit Reis, Champignons, Zucchini, Lauch, Erdnussbutter, roten Linsen, Chili, Ingwer, Kurkuma,
Kokosmilch, veganem Reibekäse
und Pinienkernen ^{1,a,b,c,h,j}

ZU WEIN UND BIER *glutenfrei*

Geröstete und gesalzene Erdnüsse ^c 3,90 €

Scharfe Nachos 7,50 €
mit fruchtig - pikanter Salsa ^{5,b}

Tomaten - Bruschetta 9,20 €
mit Knoblauch, Zwiebeln und Balsamicocrème ^{1,4,b,e}

Veganer Schoko - Nougat - Kuchen 5,50 €
auf Fruchtspiegel mit Physalis, Apfelspalten, Granatapfelkernen und veganer Sahne



verschiedene Sorten veganes Eis im 175 ml Pappbecher

4,10 €