



VORSPEISEN

CURRY-WURST • BRÖTCHEN 6,00

„CURRYWURST“ mit süß-saurer Currysoße, getoppt mit einer Curry-Safran-Creme dazu ein Weck

TACO • CHILI SIN CARNE • GUACAMOLE • LIMETTE 7,00

1 Weizen-Taco und 1 Mais-Taco gefüllt mit Chili, frischer Guacamole und Salat. Gekrönt mit einem Spritzer Limette

TOMATENCAZPACHO • CROUTONS • BÄRLAUCHÖL 6,00

Tomatenkaltschale verfeinert mit Knoblauchcroutons und leicht pikantem Bärlauchöl

KRAFTBRÜHE • MAULTASCHE • CHAMPIGNONS • MEERRETTICH 6,00

Gemüsebrühe voller Kraft, eine Maultasche mit Champignon-Füllung, dazu eine Schnittlauchcreme und Wurzelgemüse, abgerundet mit frischem Meerrettich

BELUGA-KAVIAR • BLINIS • CREME VEGA • ZITRONE 4,5

veganer Kaviar in Meersalz und Algen eingelegt, klassische Blinis mit Bierteig, dazu Creme Fraiche verfeinert mit Zitronenabrieb



HAUPTSPEISEN

VEGAN-BOWL 15,00

DINKEL • SÜßKARTOFFEL • FERMENTIERTER BROKKOLI • ROTE ZWIEBEL • ROMANA • HUMMUS
Bowl mit verschiedenen Toppings – oben nicht aufgeführt sind geröstete Mandeln und das Caesar-Dressing

PULLED-PILZ • OFENGEMÜSE • ROSMARIN-KARTOFFELN • FLADEN • AIOLI 18,00

Pulled-Pilz – dem Original nachempfunden, Austernpilze in BBQ-Soße gegart, frisches Gemüse der Saison aus dem Ofen, Rosmarin-Kartoffeln und ein Süßkartoffel-Fladen

TAGLIOLINI • BÄRLAUCH-PESTO • BASILIKUM • WALNUSS • CHILI 15,00

Tagliolini sind ganz schmale Tagliatelle, Bärlauch-Basilikum-Pesto, geröstete Walnüsse und Chili-Brotbrösel

STEINHAUS-SCHNITZEL • KARTOFFELSALAT • GRÜNE SOÙE • PREISELBEEREN 17,00

Der Klassiker: Zubereitet aus Sojaplatten, zum Klassiker einen klassischen Kartoffelsalat und eine nicht so klassische Grüne SoÙe (ohne Schmand) und Preiselbeeren

MISO-AUBERGINE • LINSEN-MASALA • JOGHURT 16,00

Aubergine mit Miso-Paste karamellisiert, darunter eine bunte Linsenmischung mit Garam-Masala Note und Soja-Joghurt

SCHASCHLIK-SPIEÙ • BROKKOLI • TRÜFFELKARTOFFELSTAMPF • AYVAR 17,00

SpieÙ aus Porto Bello-Pilzen und Soja-Medaillons

SPARGELRISOTTO • CHAMPIGNONS • ERBSEN 16,00

Risotto mit grünem Spargel, gebratenen Champignons und frischen Erbsen

WEISSER SPARGEL • GRÜNE SOÙE kl. 9,00 gr. 16,00

TRÜFFELKARTOFFELSTAMPF • HOLLANDAISE

Spargel auf den Punkt gekocht mit Trüffelkartoffelstampf, dazu eine klassische Grüne-SoÙe und eine luftige Hollandaise

SALAT – ALS HAUPTSPEISE UND BEILAGE BESTELLBAR kl. – 6,00 gr. – 11,00

ROMANA • ROTE ZWIEBELN • KRESSE • APFEL • CHILI-MAYO-DRESSING



DESSERTS

KÄSEKUCHEN • BLAUBEERE 6,00

Käsekuchen mit Dattel-Cashew Boden, Cashew-Joghurt-Creme und eine Blaubeeren-Jus

BANANENBROT • SAUERKIRSCHEN • JOGHURT-EIS 6,00

Bananenbrot mit Walnuss und Cashew-Kernen, heiße Sauerkirschen und Soja-Joghurt-Eis

VERSCHIEDENE EIS & SORBET 2,00

Sorten wechseln, Fragen Sie am besten unsere Servicekräfte



LEXIKON

MISO:

Eine japanische Paste aus Sojabohnen, Reis, Gerste oder anderem Getreide und Salz besteht. Für die Herstellung von Miso-Paste wird der Hauptbestandteil Sojabohnen und die jeweiligen Getreidesorten gedämpft und in Fässern mit Steinen beschwert und vergoren. Der Geschmack ist salzig und würzig, man beschreibt ihn als umami.

JACKFRUIT:

Die Jackfruit wächst am Jackbaum, dieser ist eine Baumart der Familie der Feigen-, Maulbeer- und Brotfruchtgewächse. Das Fruchtfleisch der Jackfruit ist ballaststoffreich und erinnert mit seiner Textur an gekochtes Fleisch.

GARAM-MASALA:

Traditionelle Gewürzmischung der indischen Küche. Sie beinhaltet Kardamon, Zimt, Nelken, schwarzen Pfeffer und Kreuzkümmel. Bei uns finden Sie auch Fenchel, Koriandersamen und Chili im Garam Masala.

FALLS SIE FRAGEN ZU ZUBEREITUNGSARTEN ODER PRODUKTEN HABEN, KÖNNEN SIE UNS GERNE ANSPRECHEN.