

# STEINHAUS1718

100% vegan

## - APERITIFS -

HAUSSEKT 0,1L	5,5
APEROL SPRITZ 0,2L	7,5
HUGO/BLACK HUGO 0,2L	7,5

## - VORSPEISEN -

SUPPE DER WOCHE	7,5
-----------------	-----

Wöchentlich wechselnde Suppenkreation.

FERMENTIERTES	8,0
---------------	-----

Rettich | Gurken | Gelbe Beete  
Durch Fermentation haltbar gemacht, wie früher. Dazu frisches Sauerteigbrot und Margarine.

GEGRILLTER CHINAKOHL	8,0
----------------------	-----

Chinakohl vom Grill, angemacht mit Chili-Sesam-Öl, dazu Shiitake Pilze und Knoblauch Croûtons.

*Steinhaus1718-Signature*

BLUMENKOHLOWINGS	9,0
------------------	-----

Leicht pikante, knusprig gebratene Blumenkohlröbchen serviert mit 2 verschiedenen Dips, dazu Krautsalat.

FELDSALAT	7,0
-----------	-----

Salat aus Grünkohl und Feldsalat, dazu Orangenfilets, karamellierte Walnüsse, Räuchertofu und ein Apfel-Senf-Dressing.

BACK-SEITLING-WECK	9,0
--------------------	-----

Frittierter Kräuterseitling, erinnert an Backfisch. Dazu Remoulade, Wasabi, süßes Gurkenrelish und Spinat.

## - HAUPTSPESIEN -

VEGAN-BOWL	16,5
------------	------

Grundlage: Dinkel und Grünkohl. Toppings: Apfel, Süßkartoffelwürfel, Rotkraut, fermentierter Rettich und geröstete Mandeln, dazu ein pikantes Dressing.

KARTOFFELGNOCCHI	17,5
------------------	------

Kartoffelgnocchi handgerollt mit einer Artischocken-Trüffel-Soße, dazu Cherrytomaten.

THAI-CURRY	18,0
------------	------

Pikante Curry-Mischung mit „No-Chicken“-Streifen, dazu aromatischer Jasmin Reis und gebratenes Gemüse.

STEINHAUS1718-SCHNITZEL	18,0
-------------------------	------

Der Klassiker: zubereitet aus Sojaplatten, dazu ein kleiner Salat und Bratkartoffeln.

*Steinhaus1718-All Time Favorite*

SCHASCHLIK-SPIEB	19,0
------------------	------

Spieß aus Soja-Medaillons, Zwiebeln, Paprika und Champignons, serviert mit gemischtem Gemüse aus Rosenkohl, Bohnen und Kartoffeln. Dazu Krautsalat.

GESCHMORTER PORTOBELLO	19,0
------------------------	------

Riesenchampignon in Jus geschmort, serviert mit karamellisierten Möhren, Spitzkohl und Selleriepüree.

JACKFRUITRAGOUT	18,5
-----------------	------

„Wildragout“ aus Jackfruit und Wurzelgemüse, serviert mit Kartoffelknödeln und Rotkraut.

MISO-AUBERGINE	18,0
----------------	------

mit Miso-Paste lackierte Aubergine, dazu würziges Linsenmasala, Minzjoghurt und frische Kräuter.

## - DESSERTS -

ZWETSCHGENKNÖDEL	8,0
------------------	-----

Zwetschgenknödel in süßen Sauerteigbröseln geschwenkt, dazu Zimteis.

*Steinhaus1718-Geheimrezept*

LEBKUCHEN	8,0
-----------	-----

Warmer Lebkuchen mit Trockenfrüchten, Spekulatiusespuma und Orangensorbet. On Top: Geraspelte Schokolade.

VERSCHIEDENE SORTEN EIS & SORBET	2,0
----------------------------------	-----



GLUTEN



NÜSSE



SOJA



PIKANT



100% Vegan