

### Suppen

Röst-Brot-Scheiben und Zwiebeln geschichtet in Gemüsebrühe mit Sauerrahm-Topping (vegan möglich) 4,80

Warme Gemüsesuppe nach Saison (vegan möglich, Gluten frei) 5,80

Kalte spanische Gazpacho Gemüsesuppe mit Croutons (vegan) 6,80

### Vorspeisen

Rote Rüben Carpaccio auf Blutampfer mit Wasabi Creme und Salzkräcker (vegan möglich, Gluten frei) 6,80

2erlei von der Tomate als Tartar und Flan mit Wakame Algen Salat und warmem Röstbrot (vegan, Gluten frei) 8,80

Frisch gerollte Tahine Sesam Gemüse Sushi, eingelegter Ingwer und Linsenfladen Papad (vegan, Gluten frei) 8,80

### Salate

Falafel Bratlinge mit hausgemachter Humuspaste zu buntem Salat, Sesamöl und Weißbrot (vegan, Gluten frei möglich) 12,80

Gebratener Ziegenkäse auf buntem Salat mit Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen und dunklem Brot (Gluten frei) 12,80

### Pasta & Co

Pasta in Gorgonzolarahm mit Weintrauben und Walnüssen (Gluten frei möglich) 12,80

Eier Linguine Nudeln in Trüffel und/oder Steinpilzsalsa mit gerösteten Pinien (vegan möglich, Gluten frei möglich) 18,80

Trüffel und/oder Steinpilz Risotto mit Safran und Kräutern (vegan möglich, Gluten frei möglich) 18,80

### Hauptspeisen

Berg-Linsen-Eintopf mit knackigem Gemüse und Sojawiener (vegan möglich, Gluten frei möglich) 10,80

Miso Eintopf mit kalorienarmen Nudeln aus der Konjakwurzel und asiatischem Gemüse (vegan, Gluten frei) 10,80

Gemüsecurry mit Tofu und Duftreis (vegan, Gluten frei) 12,80

Kurkuma Hirse mit Erbsen, Tomaten und Roquefort Käse (Gluten frei) 12,80

Tzay Sojafleisch Spieß auf Wokgemüse und Glasnudeln (vegan möglich, Gluten frei möglich) 14,80

Schwarzwurzeln in Weißwein Sauce mit Röstbuchweizen und Rauchkäse oder Räuchertofu (vegan möglich, Gluten frei) 14,80

Melanzane Parmigiana, Gebratene Auberginen mit Parmesan geschichtet, Tomatensauce und Rauchkäse überbacken 16,80

Sojageschnetzeltes in Rotweinzwiebelsauce mit Polenta und Artischockengemüse (vegan, Gluten frei) 16,80

### Desserts

Tart oder Kuchen nach Saison mit Sahne oder Creme 5,80

Mango Creme mit frischen Früchten (vegan, Gluten frei) 6,80

Vegane Mousse mit Keksen (vegan, Gluten frei möglich) 6,80

Frisches Frucht Sorbet mit Kokosmilch (vegan, Gluten frei) 7,80

Ziegenkäse mit Rotweibirne, Honig, Walnüssen 7,80

3erlei Dessert Potpourri für 2 Personen 12,80

Die Portionsgrößen sind auf ein Dreigangmenü berechnet!  
Wechselnde Tagesgerichte auf der Tafel im Restaurant!  
Deutsche EC Kartenzahlung ab 30 Euro, Keine Kreditkarten!

Freitag, Samstag und vor Feiertagen  
verwöhnen wir Sie mit einem Menü (dann kein a la carte!)