

DIE GRÜNE SPEISEKARTE



APERITIFS

Prosecco	4,20
Lavendelprosecco	4,40
Rosen-Gin	7,80

VORSPEISEN

BUDDHABOWL (Falafel, Avocado, Salat)	V N, E	9,50
ORIENTALISCHE AVOCADO (Hummus, Falafel)	V N	9,50
SAISONAL WECHSELNDE GEMÜSE-POMMES IM TEMPURATEIG	V A	9,50
APFEL-AVOCADO-TARTAR mit Walnuss-Tomaten Praline	V A, H,	9,50



HAUPTSPEISEN

GEGRILLTER PAK CHOI mit Chili Tofu	V E, F, N	13,50
FALAFEL WRAP mit Babyspinat und Hummus	V A, F	13,50
BBQ KARFIOL TACOS mit Avocado & Babyspinat	V A, F	13,50
FLAMMKUCHEN mit Apfel, Rotkraut und Camembert	A, G	14,50
VEGANE TORTELLINI saisonal wechselnd	V A, H, L	14,50
VEGETARISCHE TORTELLINI saisonal wechselnd	A, H, G, L	14,50
SÜSSKARTOFFEL-RISOTTO mit getrockneten Tomaten & Rucola (auf Wunsch Vegan)		14,50

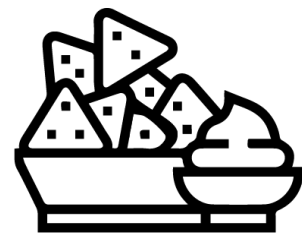


SUPPEN

VEGANE FRITATTENSUPPE	V A, L	4,50
-----------------------	--------	------

DESSERTS

VEGANES BANANENBROT	V A, H, E	8,50
MANGO CHIAPUDDING mit gebackenen Bananen	V A	8,50
SCHOKOLADENBROWNIE mit Eis und karamellisierten Erdnüssen	V A, E	8,50



Allergen-Übersicht

Aufgrund der Arbeitsabläufe in unserer Küche können wir nicht garantieren, dass nicht geringe Spuren von Allergenen in unseren Speisen vorkommen.

Glutenhaltiges Getreide - A, Krebstiere - B, Ei - C, Fisch - D, Erdnuss - E, Soja - F, Milch oder Laktose - G, Schalenfrüchte - H, Sellerie - L, Senf - M, Sesam - N, Sulfite - O, Lupinen - P, Weichtiere - R

THE GREEN MENU



APPETIZERS

Prosecco	4.20
Lavender Prosecco	4.40
rose Gin	7.80

MAINS

GRILLED PAK CHOI ^{V E, F, N} with chilli tofu	13.50
FALAFEL WRAP ^{V A, F} with baby spinach and houmous	13.50
BBQ CAULIFLOWER TACOS with ^V Avocado, baby spinach & a dip ^{A, F}	13.50



STARTERS

BUDDHA BOWL ^{V E, N} 9.50
(Falafel, Avocado, Salad)

ORIENTAL AVOCADO ^{V N} 9.50
(Houmous, Falafel)

CRISPY TEMPURA ^{V A} 9.50
SEASONAL CHANGING
VEGETABLE FRIES

APPLE AVOCADO TARTAR with Tomato
Walnut Wan Tan ^{V A, H} 9.50

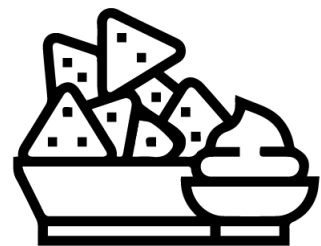


TARTE FLAMBÉE ^{A, G} 14.50
with Apples, Red Cabbage & Camembert

VEGAN TORTELLINI ^{V A, H, L} 14.50
seasonal changing

VEGETARIAN TORTELLINI 14.50
seasonal changing ^{A, H, G, L}

SWEET POTATO RISOTTO with
dried tomatoes & rocket salad
(vegan upon request) ^L 14.50



SOUPS

FRITATTA SOUP ^{V A, L} 4.50
clear vegetable soup with
savory pancakes

DESSERTS

VEGAN BANANA BREAD ^{V A, E, H} 8.50

MANGO CHIA PUDDING 8.50
with baked bananas ^{V A}

CHOCOLATE BROWNIE 8.50
with ice cream and ^{V A, E}
caramelised peanuts

Allergy Overview

Due to the daily work processes of our kitchen, we cannot guarantee that there aren't any traces of allergens in our food.
Cereals containing gluten – A, crustaceans – B, egg – C, fish – D, peanuts – E, soy – F, milk or lactose – G, tree nuts – H, celery – L, mustard – M, sesame – N, sulphur dioxide – O, lupine – P, molluscs – R