



VEGAN

MENÜVORSCHLAG 4 (2021)

ETAGERE ALS SHARING

HUMUS, MARINIERTE TOFUSPIEßE, KÜRBISWÜRFEL GEBRATEN, GEBACKENE SÜßKARTOFFELSPALTEN MIT HONIG, LILA KAROTTEN MARINIERT UND GEBRATEN, EIN SCHÄLCHEN MIT MARINIERTEN OLIVEN, CHAMPIGNON GEMÜSE SPIEßE, CANAPEES MIT ERDNUSSCREME UND AVOCADO, FETAKÄSE VEGAN

I GEMÜSE BURRITO

IN DINKELMEHLTORTILLA, GEFÜLLT MIT FRISCHEM GEMÜSE, ÜBERBACKEN MIT VEGAN KÄSE, DAZU KICHERERBSENSALAT UND PIKANTE TOMATEN-CHILISALSA

II CHEESBURGER

MIT BBQ SOßE, TOMATEN, GURKEN, ZWIEBELN IM DINKELBRÖTCHEN,

ERBSEN PATTYS UND VEGAN KÄSE

III CREMIGE POLENTA

MIT FRISCHEM GEMÜSE IN OLIVENÖL GEBRATEN

KOKOS-PANNACOTTA MIT WALDBEERENSOßE

3 GÄNGE ZU 27,50€ BRUTTO PRO PERSON