

Burger

Burger – WÜRZIG (VEGAN)

Vorab einen bunten Salat mit Früchten, gereicht an leckerem Brotaufstrich gefolgt von

Burger auf 6 Korn-Basis, Kräuter, gereicht mit gedünstetem Paprika, Karotten, Zucchini dazu eine Senf-BBQ Sauce sowie Rotkrautsalat mit Röstzwiebeln, gereicht an krossen

Löffelpommes (normal) € 17,90
oder Süßkartoffelpommes € 20,40

Burger – FRUCHTIG (VEGETARISCH)

Vorab einen bunten Salat mit Früchten, gereicht an leckerem Brotaufstrich gefolgt von

Burger auf Getreidebasis, paniert an Erdnuss-Kokos-Curry-Sauce mit Salatbett & gerösteten Karotten mit Mandelblättchen zwischen zwei luftigen Brötchen, gereicht an krossen

Löffelpommes (normal) € 17,90
oder Süßkartoffelpommes € 20,40

Burger – MEDITTERAN (VEGETARISCH)

Vorab einen bunten Salat mit Früchten, gereicht an leckerem Brotaufstrich gefolgt von

Burger mit Spinat, Feta und getrockneten Tomaten, roten Zwiebeln, frischen Tomaten, dazu ein leckerer Kräuter-Knoblauch-Dip verfeinert mit einem bunten Nusstopping, gereicht an krossen

Löffelpommes (normal) € 17,90
oder Süßkartoffelpommes € 20,40

Rote-Bete – Burger (VEGAN)

Vorab einen bunten Salat mit Früchten, gereicht an leckerem Brotaufstrich gefolgt von

Burger mit Rote-Bete und fruchtigen Pastinaken, belegt mit Avocado scheiben auf Meerrettich-Ajole und Mandelblättchen, gereicht an krossen

Löffelpommes (normal) € 17,90
oder Süßkartoffelpommes € 20,40

Feiner – Burger (VEGAN, GLUTENFREI)

Vorab einen bunten Salat mit Früchten, gereicht an leckerem Brotaufstrich gefolgt von

Burger mit Reisbratling, belegt mit Karotten, Schalotten und Pilzen der Saison mit feinem Weißkraut & Kohlrabi abgerundet mit einer Sauce aus süßlichem Senf und Sesam

Löffelpommes (normal) € 17,90
oder Süßkartoffelpommes € 20,40



Menüvorschlag



Menüvorschlag 1 (auch einzeln wählbar)

Suppe (Gazpacho)

Tomaten-Aprikosen-Suppe mit mediterranem Kräuterpesto an gerösteten Mandeln

Vegan € 7,50

Hauptgericht

Vorab einen bunten Salat mit Früchten, gereicht an leckerem Brotaufstrich gefolgt von

Ciabatta- Ricotta-Quiche an Limetten-Zucchini-Spiralen & Parmesan-Topping

Vegetarisch € 17,90

Dessert

Mousse von der Zartbitterschokolade an fruchtig-frischem Obst der Saison

Vegan € 8,50

Menüvorschlag 2 (auch einzeln wählbar)

Vorspeise

Gnocchi an Ajvarcreme mit Tomatenspalten und Rucola

Vegan € 9,90

Hauptgericht

Vorab einen bunten Salat mit Früchten, gereicht an leckerem Brotaufstrich gefolgt von

Grüne Linsen mit glasierten Karotten und frittierten Kartoffelbällchen dazu Pfifferlinge an Kräuter der Provence & Korianderöl

Vegan € 17,90

Dessert

Kirschkompott auf Schokoladenboden mit Milchreis-Törtchen an frischen Früchten

Vegan € 8,50

Menüvorschlag



Menüvorschlag 3 (auch einzeln wählbar)

Vorspeise

Kräuterfrischkäse gefüllte Kartoffeltaschen an Kirschen-Chutney

Vegetarisch € 9,90

Hauptgericht

Vorab einen bunten Salat mit Früchten, gereicht an leckerem Brotaufstrich gefolgt von

Chakalaka Püree an paniertem Schnitzelchen mit gebratenem Blumenkohl verfeinert mit Zitronenöl

Vegetarisch € 17,90

Dessert

Crème-Brûlée mit an einer Kugel Eis

Vegetarisch € 8,50

Menüvorschlag 4 (auch einzeln wählbar)

Vorspeise

Panierte Feta-Würfel mit buntem Kohlrabi-Apfel-Salat auf süßem Senf-Limetten-Vinaigrette & fruchtigen Stachelbeeren und gerösteten Emmer-Flocken

Vegetarisch € 9,90

Hauptgericht

Vorab einen bunten Salat mit Früchten, gereicht an leckerem Brotaufstrich gefolgt von

Linguine mit leicht scharfem Paprika dazu Kirschtomaten mit Avocado & Nuss hackbällchen mit Knoblauchöl verfeinert

Vegan € 17,90

Dessert

Dreierlei Eisvarianten mit frischen Früchten

Vegetarisch € 8,50