

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

klare Essenz aus Tomaten mit Karotten-Klößchen als Einlage

Vegan € 7,50

Hauptgericht

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

Hausgemachte Maultäschchen gefüllt mit Rote-Bete
Pumpnickel an dezentem Sahne-Meerrettichschaum &
Asiasalat-Topping

Vegan € 17,90

Dessert

Mousse von der Zartbitterschokolade an fruchtig-frischem
Obst der Saison

Vegan € 8,50

Menüvorschlag 2 (auch einzeln wählbar)

Vorspeise

Kräuter-Crêpe mit fein gefüllter Gemüsecreme, mit
Pfifferlingen an gelbem Paprikaschaum

Vegan € 9,90

Hauptgericht

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

Frittierte Tomaten, rote Linsen, Kichererbsen Bällchen mit
Gartenfrischen Erbsen an Kräuter-Pesto & gerösteten
Pistazien

Vegan € 17,90

Dessert

Creme-Brûlée mit einer Kugel Erdbeereis

Vegetarisch € 8,50

Menüvorschlag



Menüvorschlag 3 (auch einzeln wählbar)

Vorspeise

Kräuterfrischkäse gefüllte Kartoffeltaschen an Chili-Kirschen-Chutney

Vegetarisch € 9,90

Hauptgericht

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

Mediterraner Nuss-Käsebraten mit Zucchinispiralen an fruchtig-sahnigem Ajvarspiegel & gerösteten Zwiebelringen

Vegetarisch € 17,90

Dessert

Gelee von verschiedenen Früchten an Kokoscreme mit Tonkabohnen-Topping

Vegan € 8,50

Menüvorschlag 4 (auch einzeln wählbar)

Vorspeise

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

Vegetarisch € 9,90

Hauptgericht

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

Kartoffel-Rosmarin Gemüse Gratin mit paniertem Schnitzelchen an Senf-Mayonnaise & knusprigen Zwiebelringen

Vegetarisch € 17,90

Dessert

Dreierlei Eisvarianten mit frischen Früchten

Vegetarisch € 8,50