

# sattgrün | buffet | winter

## suppen

soups

### sauerkraut-tomatensuppe mit sojahack + senf

sauerkraut-tomato soup with minced soy + mustard

### erdnuss-tomaten-weißkohl-suppe

peanut, tomato and white cabbage soup

### süßkartoffel-kokos-suppe

sweet potato coconut soup

suppenschale 4,90 €

soup bowl

## salate

salads

### + vers. salatmischungen, angemachte salate, spannende fleischalternativen + vegane dressings

various salads, seasoned salads, exciting meat alternatives + vegan dressings

### + mango curry mit frittiertem tofu, roter paprika, möhren, lauch + kokosflocken

mango curry with deep fried tofu, red bell peppers, carrots, leek + coconut flakes

### + langkornreis mit frühlingzwiebeln + mais

long grain rice with spring onions + corn

### + wirsing in rotwein geschmort mit getr. tomaten + seitan

savoy cabbage sauteed in red wine with dried tomatoes + seitan

### + gebratene soja-medallions in erdnuss-sauce mit zucchini, lauch + gelber paprika

fried soy medallions in a peanut-sauce with zucchini, leek + yellow bell peppers

### + rosenkohl mit karamellisierten birnen + roten zwiebeln in weißwein-senfsauce

brussels sprouts with caramelized pear stripes + red onions in a white wine mustard sauce

### + eingelegter rotkohl mit karamellisierten äpfeln, rosinen + zimt

pickled red cabbage with caramelized apples, raisins + cinnamon

### + ausgebackener blumenkohl, möhren, zucchini in tahini-limetten-sauce mit glatter petersilie + sesam

fried cauliflower, carrots, zucchini in a tahini-lime-sauce with flat leaf parsley + sesame seeds

### + rote bete curry mit prinzessbohnen, staudensellerie, möhren, kokosmilch, sesam + frischer minze

beetroot curry with princess beans, celery, carrots, coconut milk, sesame seeds + fresh mint

### + geschmorte champignons mit kirschtomaten + getr. tomaten in dunklem balsamico-jus

sauteed mushrooms with cherry tomatoes + dried tomatoes in a dark balsamic jus

### + soja-geschnetzeltes griechischer art mit gemüsezwiebeln + grüner paprika

chunks of soy greek style with onions + green bell peppers

### + ungarisches paprikagulasch mit soja-geschnetzeltem, zucchini, grüner paprika + roten zwiebeln

hungarian bell pepper goulash with chunks of soy, zucchini, green bell peppers + red onions

### + knusprige kartoffeln mit gehobelten mandeln

crispy potatoes with finely chopped almonds

### + soja stroganoff mit champignons, gewürzgurken, schwarzwurzeln, glatter petersilie, senf + gebratenen soja-streifen

soy stroganoff with mushrooms, pickles, black salsify, flat leaf parsley, mustard + fried soy-strips

### + penne aglio e olio mit kirschtomaten, roten zwiebeln, kalamata oliven + spinat

penne aglio e olio with cherry tomatoes, red onions, kalamata olives + spinach

kleiner teller 8,90 € | normaler teller 10,90 € | großer teller 12,90 €

salate und warme gerichte können kombiniert werden.

beilagensalat im weckglas 4,90 €

alle speisen und getränke sind vegan und können auch mitgenommen werden

small plate 8,90 € | regular plate 10,90 € | large plate 12,90 €

side salad in a glass jar 4,90 €

both cold salads and warm meals can be combined. everything is vegan and available for takeaway

## warme gerichte

warm meals



## außerdem

one more thing... 😊

### + selbstgebackene, rein pflanzliche kuchen + desserts

ab 2,90 €

homemade, vegan cakes and desserts

