

# sattgrün | buffet | auswahl

## suppen

soups

**chili con soya y chocolate**  
chilli with soy and chocolate

**indische linsensuppe**  
indian lentil 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

+ **soja-geschnetzeltes griechischer art mit gemüsezwiebeln + grüner paprika**  
chunks of soy greek style with onions + green bell peppers

+ **prinzessbohnen asiatisch in kokos-sauce mit bananen, süßkartoffelchips + bambusspitzen**  
green beans asia style in a coconut-sauce with bananas, sweet potato chips + bamboo shoot tips

+ **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

+ **gebratene soja-medallions in erdnuss-sauce mit zucchini, lauch + gelber paprika**  
fried soy medallions in a peanut-sauce with zucchini, leek + yellow bell peppers

+ **gegrillte spitzpaprika mit peperoni + frühlingzwiebeln**  
roasted pointed pepper, hot pepper + spring onions

+ **ofentomaten gefüllt mit sojahack, thymian, reis, grüner paprika + gerösteten sonnenblumenkernen**  
oven-roasted tomatoes filled with minced soy, thyme, rice, bell peppers + roasted sunflower seeds

+ **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

+ **gegrillte maiskolben in kräutermarinade**  
grilled corn on the cob sliced in a herb marinade

+ **geschmorte champignons mit kirschtomaten + getr. tomaten in dunklem balsamico-jus**  
sauteed mushrooms with cherry tomatoes + dried tomatoes in a dark balsamic jus

+ **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 mit tomaten-sonnenblumenkern-pesto, grüner paprika, roten zwiebeln, spinat + champignons**  
pasta with a pesto of tomatoes and sunflower seeds, green bell peppers, red onions, spinach + mushrooms

kleiner teller 7,90 € | normaler teller 9,90 € | großer teller 11,90 €  
beilagensalat im weckglas 4,90 €

salate und warme gerichte können kombiniert werden. alle speisen und getränke sind vegan und können auch mitgenommen werden

small plate 7,90 € | regular plate 9,90 € | large plate 11,90 €  
both cold salads and warm meals can be combined. everything is vegan and available for takeaway

+ **selbstgebackene, rein pflanzliche kuchen + desserts**  
2,90 €  
homemade, vegan cakes and desserts

## außerdem

one more thing...☺

