

sattgrün | buffet | frühjahr

suppen

soups

indische linsensuppe

indian lentil soup

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

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

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

+ indonesische nudeln mit bambussprossen, möhren, lauch, roter paprika, mungosprossen + sesam

indonesian noodles with bamboo shoot tips, carrots, leek, red bell peppers, mung bean sprouts + sesame seeds

+ soja-geschnetzeltes griechischer art mit gemüsezwiebeln + grüner paprika

chunks of soy greek style with onions + green bell peppers

+ 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

+ 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

+ 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

+ pasta mit tomaten-sonnenblumenkern-pesto, spinat, roten zwiebeln, grüner paprika + champignons

pasta with a tomato-sunflowerseed pesto, spinach, red onions, green bell peppers + mushrooms

+ 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

+ linsen-blumenkohl-curry mit kichererbsen, kirschtomaten, spinat + frittierten zwiebelringen

lentil, cauliflower curry with chickpeas, cherry tomatoes, spinach + fried onion rings

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

außerdem

one more thing... 😊

+ selbstgebackene, rein pflanzliche kuchen + desserts

ab 2,90 €

homemade, vegan cakes and desserts

