

## Suppe

Vegan + glutenfrei

Maronensüppchen mit Kastaniensplittern, 6,90

Butternutkürbis, Rosmarin, Chili und Sojamilch

kleine Portion 5,20

*(E,G,J,M)*

## Vorspeisen und kleine Gerichte

Vegan + glutenfrei

Orientalischer Couscous-Salat mit Kichererbsen 11,60

mit Datteln, Petersilie, getrockneten Tomaten und geschichteten Auberginenscheiben, überzogen mit gebackenen Kichererbsen, dazu Soja-Minzjoghurt

*(L,L,M)*

Vegan+ glutenfrei

„Vegane Bowl“ 13,90

mit aromatischem Quinoa, cremigem Humus, Hokaidokürbis, Wildkräutersalat, Rote Bete und Feigen, Edamame und Holunderdressing

*(E,I,G,K,M)*

## Hauptgerichte

### Vegan

#### Hamburger „Deluxe Vegan“

13,80

Black Bean-Burger mit Roter Bete, belegt mit Zwiebelmarmelade, Mango Chutney, Tomatenrelish und veganem rustikalen Weizen-Roggenbrötchen, dazu Rosmarinkartoffeln und Avocadocreme

*(E,G,I,K,M)*

### Vegan + glutenfrei

#### Gemüse-Erdnusscurry

14,80

mit gerösteten Erdnüssen und Blütenreis, Paprikastreifen, Zucchini, grüner Spargel, Kokosmilch und Erdnusssauce

*(E,H,K,G,)*

### Vegetarisch

#### „Penne all‘arrabbiata“

13,90

Penne in fruchtiger Tomatensauce mit frischem Chili-Öl, dreierlei pikante Oliven und Parmesankäse

*(A,D,E,G,I)*

## Dessert

### Vegan + glutenfrei

#### Mandel- Schokokuchen

7,50

dazu gebrannte Mandeln und Pflaumensorbet

*(H,K,M)*