

## Vorspeisen Vegan & Vegetarisch

|  |       |
|--|-------|
| <b>Candela Salatbowl</b><br>mit Blattsalaten, Früchten, Gemüse, gerösteten Kernen und Nüssen<br>an Hausdressing<br>an Balsamicodressing <small>vegan</small> | 14.50 |
| <b>Weisser Spargelsalat</b> <small>vegan</small><br>an Ingwerdressing mit Shiso Kresse   | 17.50 |
| <b>Apfel-Bio-Linsensalat</b> <small>vegan</small><br>mit Mango-Espuma, Kokoschips und Chilidip   | 13.50 |
| <b>Knuspriger Bio-Tofu</b> im Tempurateig <small>vegan</small><br>dazu Apfel-Bio-Linsensalat mit Kokoschips, Mango-Espuma und Chilidip                       | 17.50 |
| <b>Ruccolasalat an Balsamicodressing</b> <small>vegan</small><br>mit Basilikum-Frischkäse aus Cashewnüssen mit gerösteten Kernen und Nüssen                  | 15.50 |
| <b>Indische Currysuppe</b> <small>vegan</small><br>mit Mango-Espuma, Apfel-Linse und Koriander   | 14.50 |
| <b>Weisse Spargelcremesuppe</b><br>mit Spargeleinlage  | 14.50 |
| <b>Morchel-Ravioli an Proseccosauce</b><br>dazu gebratener grüner Spargel, Schnittlauchöl und Parmesan   | 21.50 |

## Hauptgerichte Vegan & Vegetarisch

|   |       |
|---|-------|
| <b>Morchel-Ravioli an Proseccosauce</b><br>dazu gebratener grüner Spargel, Schnittlauchöl und Parmesan  | 28.50 |
| <b>Tagliatelle „New Orleans“</b><br>an rassischer Cajun-Rahmsauce dazu Cocobohnen   | 26.50 |
| <b>Knuspriger Bio-Tofu im Tempurateig</b> <small>vegan</small><br>an roter Thaicurrysauce dazu Jasminreis, Pak Choi, Cocobohnen, Kokoschips und Koriander | 31.50 |
| <b>Belugalinsen-Dal</b> <small>vegan</small><br>an aromatischer, fruchtiger Currysauce aus Indien<br>dazu Cocobohnen, Mango-Espuma und Koriander          | 28.50 |
| <b>Steinpilz-Ravioli</b> <small>vegan</small><br>an Proseccosauce dazu gebratener grüner Spargel und Schnittlauchöl                                       | 28.50 |

## Dessert Vegan

|   |               |
|---|---------------|
| <b>Johannisbeer-Bananenschnitte</b><br>mit Johannisbeercoulis und Rhabarbersorbet | 13.50         |
| <b>Zitronensorbet</b><br>dazu Ciroc Vodka aus Frankreich                          | 9.00<br>16.00 |
| <b>Kalamansisorbet</b><br>dazu Louis Roederer Champagner brut Premier             | 9.00<br>16.00 |
| <b>Rhabarbersorbet</b><br>dazu Bobby's Schiedam Dry Gin aus Holland               | 9.00<br>16.00 |

[Weitere Desserts & Käsegerichte finden Sie in unserer Dessertkarte](#)