

Vorspeisen Vegan & Vegetarisch

Candela Salatbowle mit Blattsalaten, Früchten, Gemüse, gerösteten Kernen und Nüssen an Hausdressing an Balsamicodressing <small>vegan</small>	14.50
Burrata auf Cherrytomaten an Tomatensalsa dazu Basilikum und Balsamicoperlen	18.50
Apfel-Linsensalat <small>vegan</small> mit Mango-Espuma, Kokoschips und Chilidip	13.50
Knuspriger Bio-Tofu im Tempurateig <small>vegan</small> dazu Apfel-Linsensalat mit Kokoschips, Mango-Espuma und Chilidip	17.50
Tomatensalat an Balsamicodressing <small>vegan</small> mit Basilikumfrischkäse aus Cashewnüssen und Basilikum	15.50
Indische Currysuppe <small>vegan</small> mit Mango-Espuma, Apfel-Linse und Koriander	14.50
Gazpacho – kalte spanische Gemüse-Tomatensuppe mit Gurken-Ginsorbet und Balsamicoperlen	15.50
Bio-Zitronen-Thymian-Ravioli an Proseccosauce <small>vegan oder vegetarisch</small> dazu Ratatouille, Kräuteröl und Parmesan	21.50

Hauptgerichte Vegan & Vegetarisch

Bio-Zitronen-Thymian-Ravioli Proseccosauce <small>vegan oder vegetarisch</small> dazu Ratatouille, Kräuteröl und Parmesan	28.50
Tagliatelle „New Orleans“ an rassisger Cajun-Rahmsauce dazu Cocobohnen	26.50
Knuspriger Bio-Tofu im Tempurateig <small>vegan</small> an roter Thaicurrysauce dazu Jasminreis, Pak choi, Cocobohnen, Kokoschips und Koriander	31.50
Mediterranes Kichererbsen-Ragoût <small>vegan</small> mit Gemüse, Basilikumfrischkäse aus Cashewnüssen und Kräuteröl	28.50

Dessert Vegan

Johannisbeer-Bananenschnitte mit Johannisbeercoulis und Himbeersorbet	13.50
Zitronensorbet dazu Ciroc Vodka aus Frankreich	9.00 16.00
Kalamansisorbet dazu Louis Roederer Champagner brut Premier	9.00 16.00
Himbeersorbet dazu Bobby's Schiedam Dry Gin aus Holland	9.00 16.00

Weitere Desserts & Käsegerichte finden Sie in unserer Dessertkarte