

STARTER

Zucchini cream with sprouts (cold or hot) Zucchinicreme mit Sprossen (kalt oder warm)	8 €
Cold tomato and basil soup Kalte Tomaten-Basilikum-Suppe	8 €
Muhammara - Egyptian red pepper and walnut paste - with rosemary focaccia sticks (optional gluten-free) Muhammara - ägyptischer Paprikapaste mit Walnüssen - mit Rosmarin-Focaccia-Sticks (wahlweise glutenfrei)	12 €
Nikkei salad with rice and seaweed and watermelon tataki Nikkei-Salat mit Reis und Algen und Wassermelonen-Tataki	10 €
Tomato, Blue Forte cheese and vegan feta salad with oregano oil and olives Tomaten-, Blue Forte- und veganer Feta-Käse-Salat mit Oregano-Öl und Oliven	12 €
Thai salad with papaya, sweet potato, and quince with mango-ginger sauce Thai-Salat mit Papaya, Süßkartoffel und Quitten mit Mango-Ingwer-Sauce	12 €

TACOS | 2 u 9 €

Vegan pulled pork in achiote with pico de gallo, guacamole and lime (2) Veganes Pulled Pork in Achiote mit Pico de Gallo, Guacamole und Limette (2)	
Portobello mushroom, onion, feta cheese, pico de gallo, guacamole and lime Portobello-Pilz, Zwiebel, Feta-Käse, Pico de Gallo, Guacamole und Limette	
Cauliflower and nopales, chipotle mayonnaise, pico de gallo, guacamole and lime Blumenkohl und Nopales, Chipotle-Mayonnaise, Pico de Gallo, Guacamole und	

MAIN

Pasta with sun-dried tomato, cashew, and rosemary-parmesan red pesto (1, 4) Pasta mit rotem Pesto aus getrockneten Tomaten, Cashewnüssen und Rosmarin-Parmesan (1, 4)	16 €
Greek moussaka (2) Griechische Moussaka (2)	14 €
Tofu wrapped in crispy corn and satay cauliflower (2) Tofu in knuspriger Maiskruste und Saté-Blumenkohl (2)	12 €
Lentil and rice burger with tartar sauce and pickled salad (4, 6) Linsen-Reis-Burger mit Tartar-Sauce und eingelegtem Salat (4, 6)	16 €
Black rice and truffled porcini risotto Risotto mit schwarzem Reis und Trüffel-Porcini-Pilzen	14 €
Seitan stroganoff with creamy pumpkin rice (1, 6) Seitan-Stroganoff mit cremigem Kürbisreis (1, 6)	14 €
Grilled eggplant with peanut sauce, arugula and pickled onion (3,7) Gegrillte Aubergine mit Erdnusssauce, Rucola und eingelegten Zwiebeln (3, 7)	14 €

1 Gluten / 2 Soy / 3 Sesame / 4 Nuts / 5
Celery / 6 Mustard / 7 Peanuts

DESSERTS

Coconut flan with creamy turmeric and vanilla sauce (2) 8 €
Kokosflan mit cremiger Kurkuma-Vanille-Sauce (2)

Tiramisu (1, 2) 8 €

Chocolate and lime truffles with salt, extra virgin olive oil, and raspberry sauce 8 €
Schokoladen-Limetten-Trüffel mit Salz, extra nativem Olivenöl und Himbeersauce

Chocolate and apricot sponge cake (2) 8 €
Schokoladen-Aprikosen-Biskuit (2)

Frozen yogurt with red berries (2) 6 €
Gefrorener Joghurt mit roten Beeren (2)

Carrot Cake (1, 4) 8 €
Karottenkuchen (1, 4)

Fresh and dried fruit compote with cinnamon and ginger (no added sugar) 6 €
Frische und getrocknete Fruchtkompott mit Zimt und Ingwer (ohne zugesetzten Zucker)

Avellana Remix: Closest thing you'll find to a Kinder Bueno and Ferrero Rocher, but vegan (2, 4) (+4€) 12 €
Avellana Remix: Das Ähnlichste, das du zu einem Kinder Bueno und Ferrero Rocher finden wirst (2, 4) (+4€)

La Mujer de Verde

Cocina vegana

Please :) if you liked our food and service, leave us a review or share it in your stories