

STARTERS / VORSPEISEN

Lentil stew with red chard

Linseneintopf mit rotem Mangold

Parsnip cream with saffron oil

Pastinakencremesuppe mit Safranöl

Carrot, fennel and persimmon salad with crystal bread slices (2, 1 optional)

Karotten, Fenchel und Kaki-Salat mit dünnem Kristallbrot (2, 1 optional)

Tomato bouquet with vegan blue cheese and basil pesto (4)

Tomatenbouquet mit veganem Blauschimmelkäse und Basilikumpesto (4)

Provençal salad of white beans, pickled cherry tomatoes, and walnut croutons (1, 4 optional)

Provenzalischer Salat mit weißen Bohnen, eingelegten Kirschtomaten und Walnusscroutons (1, 4 optional)

Pea and mint pâté with miso-glazed carrot (2)

Erbsen-Minz-Pâté mit Miso-glasierten Karotten (2)

DESSERTS / DESSERTS

Chocolate tart with passion fruit (1) Schokoladentorte mit Passionsfrucht (1)

Carob and mango flan (2) Johannisbrot-Mango-Flan (2)

Lime and mint yogurt with lotus biscuit crumble (2, 1 optional) Limetten-Minz-Joghurt mit Lotus-Keks-Crumble (2, 1 optional)

Orange and ginger truffles on raspberry cream Orangen-Ingwer-Trüffel auf Himbeercreme

Dried fruit compote with apple and hibiscus flower (sugar-free) Trockenfruchtkompott mit Apfel und Hibiskusblüte (zuckerfrei)

Avellana Remix: Closest thing you'll find to a Kinder Bueno and Ferrero Rocher, but vegan (2, 4) (+5€)

Avellana Remix: Das Ähnlichste, das du zu einem Kinder Bueno und Ferrero Rocher finden wirst (2, 4) (+5€)

MAINS / HAUPTGERICHTE

Roasted sweet potato with cashew cheese cream and Madras curry chickpeas (4, 3)

Gebackene Süßkartoffel mit Cashew-Käsecreme und Kichererbsen in Madras-Curry (4, 3)

Rigatoni with red cabbage carbonara and rosemary parmesan (4 optional, 1, 2)

Rigatoni mit Rotkohl-Carbonara und Rosmarin-Parmesan (4 optional, 1, 2)

Indonesian-style vegetables with rice noodles and caramelized sesame (3)

Indonesisches Gemüse mit Reismudeln und karamellisiertem Sesam (3)

Cauliflower brandade with shiitake mushrooms, grilled artichokes, quince, and pea shoots (3 optional)

Blumenkohl-Brandade mit Shiitake-Pilzen, gegrillten Artischocken, Quitte und Erbsensprossen (3 optional)

Grilled seitan steak on poblano-style bean purée (1)

Gegrilltes Seitan-Steak auf Bohnenpüree im Poblano-Stil (1)

Pilaf rice with roasted leek and satay sauce (4, 7)

Pilawreis mit geröstetem Lauch und Satay-Sauce (4, 7)

Mezze plate of pilaf rice and cauliflower brandade (3 optional, 4, 7)

Mezze-Teller mit Pilawreis und Blumenkohl-Brandade (3 optional, 4, 7)

23 €