

## STARTERS / VORSPEISEN

Parsnip cream with saffron oil Pastinakencremesuppe mit Safranöl	8.5 €
Carrot, fennel and persimmon salad with crystal bread slices (2, 1 optional) Karotten, Fenchel und Kaki-Salat mit dünnem Kristallbrot (2, 1 optional)	9.5 €
Tomato bouquet with vegan blue cheese and basil pesto (4) Tomatenbouquet mit veganem Blauschimmelkäse und Basilikumpesto (4)	12.5 €
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)	9,5 €
Pea and mint pâté with miso-glazed carrot (2) Erbsen-Minz-Pâté mit Miso-glasierten Karotten (2)	11 €
Bao Buns with Shiitake Mushrooms, Hoisin Mayonnaise, and Arugula (gluten, soy) Bao-Brötchen mit Shiitake-Pilzen, Hoisin-Mayonnaise und Rucola (Gluten, Soja)	8,5 €

## THE VEGAN TAQUERIA / DIE VEGANE TAQUERIA

2 units 9€ | Homemade corn tortillas - Hausgemachte Maistortillas

**Yucatán** :Vegan "pulled pork" marinated in achiote, refried black beans, pickled red onion and habanero sauce. (2)

**Yucatán** :Veganes "Pulled Pork" mariniert in Achiote, schwarze Bohnen püriert, eingelegte rote Zwiebel und Habanero-Sauce. (2)

**Baja Cauliflower**: Crispy and spiced cauliflower, coleslaw and chipotle mayonnaise

**Baja Blumenkohl**: Knuspriger und gewürzter Blumenkohl, Krautsalat und Chipotle-Mayonnaise.

**Al Pastor**: Seitan marinated in mole poblano and pineapple with pickled red onion. (1)

**Al Pastor**: Seitan mariniert in Mole Poblano und Ananas mit eingelegter roter Zwiebel. (1)

**Oyster Mushroom**: Sautéed oyster mushrooms and jackfruit with onion and cilantro, fried plantain and avocado cream.

**Austernpilz Tacos**: Sautierte Austernpilze und Jackfruit mit Zwiebel und Koriander, gebratene Kochbanane und Avocado-creme.

**Vegan Chorizo and Sweet Potato**: Vegan chorizo and red sweet potato with caramelized onion and chipotle mayonnaise. (2)

**Vegane Chorizo und Süßkartoffel**: Vegane Chorizo und rote Süßkartoffel mit karamellisierte Zwiebel und Chipotle-Mayonnaise.

## 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)	14,7 €
Rigatoni with red cabbage carbonara and rosemary parmesan (4 optional, 1, 2) Rigatoni mit Rotkohl-Carbonara und Rosmarin-Parmesan (4 optional, 1, 2)	13,5 €
Indonesian-style vegetables with rice noodles and caramelized sesame (3) Indonesisches Gemüse mit Reismudeln und karamellisiertem Sesam (3)	14 €
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)	14,5 €
Grilled seitan steak on poblano-style bean purée (1) Gegrilltes Seitan-Steak auf Bohnenpüree im Poblano-Stil (1)	14 €
Pilaf rice with roasted leek and satay sauce (4, 7) Pilawreis mit geröstetem Lauch und Satay-Sauce (4, 7)	13 €

## DESSERTS / DESSERTS

Chocolate tart with passion fruit (1) Schokoladentorte mit Passionsfrucht (1)	8,5 €
Carob and mango flan (2) Johannisbrot-Mango-Flan (2)	7.5 €
Lime and mint yogurt with lotus biscuit crumble (2, 1 optional) Limetten-Minz-Joghurt mit Lotus-Keks-Crumble (2, 1 optional)	7 €
Orange and ginger truffles on raspberry cream Orangen-Ingwer-Trüffel auf Himbeercreme	9 €
Dried fruit compote with apple and hibiscus flower (sugar-free) Trockenfruchtkompott mit Apfel und Hibiskusblüte (zuckerfrei)	6 €
Avellana Remix: Closest thing you'll find to a Kinder Bueno and Ferrero Rocher, but vegan (2, 4) Avellana Remix: Das Ähnlichste, das du zu einem Kinder Bueno und Ferrero Rocher finden wirst (2, 4)	12 €