

## Vorspeisen starters

### **Anti Pasti** (glutenfrei\*)

Grillgemüse, Oliven, Hummus.. für den schnellen Hunger  
*grilled vegetables, olives, hummus... fast and delicious*  
5,50 €

### **winterliche Minestrone**

mit kleinen Nudeln und Cremolata  
*winterly minestrone*  
*with small noodles and cremolata*  
6,50 €

### **Jalapeno-“Käse“Krapfen** (glutenfrei\*)

*jalapeno „cheese“ dumplings* (gluten free\*)  
an Avocado Dip und Aioli  
*served with avocado dip and aioli*  
7,50 €

## Viasköse Salat Variationen *salad variations*

### **gemischter Salat** (glutenfrei\*) *mixed salad* (gluten free\*)

Blattsalate, Sprossen, Sonnenblumenkerne  
*green salad, sprouts and sunflower seeds*  
5,80 Euro

### **„Viasko“**

gemischter Salat, dazu knusprig panierte Sojanuggets  
*mixed salad with crunchy fried soy nuggets*  
7,90 Euro

### **Tempeh**

gemischter Salat mit gebackenem Tempeh  
*mixed salad with fried tempeh*  
7,80 Euro

### **„Caesar salad“**

Soya Schnitzel, rote Zwiebeln,  
Croutons, Walnüsse  
und „caesar dressing“  
*with soy cutlets, red onions, croutons, walnut*  
*and “caesar dressing“*  
7,80

### **Beilagensalat *side salad***

3,50 Euro

**Paccheri** (auch glutenfrei)  
mit Sojawürfel und Zitronen Fenchel  
in Weißweinsöße  
Walnussparmesan

*paccheri* (also glutenfree)  
*with soy cubes and lemon fennel*  
*white wine sauce*  
*walnut parmesan*  
10,50€

**Kräuter - Risotto**  
mit Süsskartoffel im Sesammantel  
*herb risotto*  
*sweet potato in crispy sesam coat*  
11,90€

**klassisch gefüllte Soja - Roulade**  
mit Böhmischen Knödeln und Rahmwirsing  
*classic filled soy roulade*  
*with bohemian dumplings and cream savoy cabbage*  
14,90€