

Vorspeisen starters

Anti Pasti (glutenfrei*)

Grillgemüse, Oliven, Hummus.. für den schnellen Hunger
grilled vegetables, olives, hummus... fast and delicious
4,90 €

Zwiebelsuppe

mit „Käse“croutons
onion soup
with „cheese“croutons
6,50 €

Jalapeno-„Käse“Krapfen (glutenfrei*) *jalapeno „cheese“ dumplings* (gluten free*)

an Avocado Dip und Aioli
served with avocado dip and aioli
7,50 €

halbe Avocado

gefüllt mit Erdnuss – Tempeh und Quinoa
Minz - Raita
one half avocado
filled with peanut – tempeh and quinoa
mint - raita
7,50 €

Viasköse Salat Variationen *salad variations*

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

Blattsalate, Sprossen, Sonnenblumenkerne
green salad, sprouts and sunflower seeds
5,50 Euro

„Viasko“

gemischter Salat, dazu knusprig panierte Sojanuggets
mixed salad with crunchy fried soy nuggets
7,50 Euro

Tempeh

gemischter Salat mit gebackenem Tempeh
mixed salad with fried tempeh
7,50 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

Gerne servieren wir Brot zu den Vorspeisen.

*Spuren von Gluten können wir leider nicht ausschließen

**traces of gluten cannot be avoided 100%*

Hauptspeisen / Mains

Orecchiette

mit Pfifferlingen, dicken Bohnen
Pilz- Thymian, „butter“

Orecchiette

chanterelles, broad beans
mushroom-thyme, „butter“

10,50€

Blumenkohl – Mandel Reis

Cashew - Spitzpaprika

Safran-Knoblauch Mayo

Oliventapenade

(glutenfrei)

cauliflower – almond rice

cashew - peper

rouille

olive tapenade

(glutenfree)

12,50€

Asia Style Panini

gegrilltes Ciabatta mit asiatischem Tofu Bratling, eingelegtem Gemüse, Sriracha Mayo, roten Zwiebeln, Sojasprossen und Koriander dazu Cole Slaw

grilled ciabatta bread with asian tofu patty, marinated vegetables, sriracha mayo, red onions, sprouts and coriander

cole slaw

11,50 Euro

Gyros Teller

gyros plate

SojaGyros, Pita Brot, Krautsalat, Tzaziki, Hummus, Oliven
soy gyros, pita bread, tzaziki, hummus, krautsalat, olives

11,50 Euro

selbstgemachte „Käse“spätzle

Räuchertofu, kleiner Salat, Röstzwiebeln

homemade „cheese“spätzle

smoked tofu, small salad, fried onions

11,90

*Spuren von Gluten können wir leider nicht ausschließen.

100 % Vegan - For the people. For the planet. For the animals.

Desserts

Tiramisu

unser Klassiker nach Art des Hauses

our all time classic

4,90 Euro

Brombeer - Mousse

mit

Lavendelpfirsich

blackberry mousse

with

lavender peach

6,90 €

Hausgemachter Kuchen

homemade cakes

Auswahl des Tages bitte beim Service erfragen

please ask for choise of the day

2,90 – 3,90 €

*Spuren von Gluten können wir leider nicht ausschließen.

100 % Vegan - For the people. For the planet. For the animals.