

Vegane Speisekarte - Green Card



Vorspeisen



Kleiner knackiger Salat der Saison 5,80

Knuspriges Knoblauchbrot mit Olivenöl und frischem Knoblauch 4,60

Frischer gemischter Blattsalat mit gerösteten Champignons 12,80

Vitalsalatteller mit frischen Äpfeln, Orangen und Cashewkernen
und Salaten der Saison 13,80

Tomatencremesuppe mit Grissini 4,80

Feurige Chilibohnensuppe 4,80

Klare Gemüsesuppe mit frischem Saisongemüse 4,80

Hauptspeisen

Bio Vollwert Cous Cous aus der Wokpfanne mit gedünsteten Gemüse, Mandeln,
Cranberrys, Tomatenragout, kleiner grüner Salat 15,80

Wildreispfanne aus dem Wok mit viel frischem Gemüse und einem Hauch Curry,
frischer Birne, kleiner grüner Salat 14,80

Erdäpfel-Gemüsegröstl mit gegrillten Apfelscheiben und Tomaten-Chilipesto,
kleiner grüner Salat 15,80

Spaghetti wahlweise mit Tomatensoße, oder Basilikum Pesto & Pinienkernen, oder mit
Knoblauch, Chili und gerösteten Paprikawürfeln 12,80

Gegrillte Polentaschnitte mit Tomaten-Gemüseragout, kleiner grüner Salat 14,80

Knuspriger Rösti mit feurigem Chilibohnenragout 13,80

Unser Veganer Milchreis !

mit Zimt und Zucker als Dessertportion 6,80 oder als Hauptspeise 8,80

mit Früchten der Saison als Dessertportion 7,80 oder als Hauptspeise 10,80

Cous Cous

Warmer Bio Vollwert Cous Cous mit Zimt und Zucker und Bio Apfelmus 6,80

Unsere Salate werden mit hochwertigem kaltgepresstem Olivenöl und Balsamicoessig
mariniert. Unser Veganer Parmesan besteht aus gemahlenden Cashewkernen