

# Unsere Winteredition Bowls



Enten-Bowl <sup>AFGLMO</sup>

Knusprige Entenkeule, „Beeriger rote Rübensalat,  
Cous-Cous, Wurzelgemüse, Vogerlsalat,  
gebratene Maroni und Pilze, geröstete Hanfsamen

Orangen-Dattel-Marinade <sup>o</sup>

€ 18,90



Vanilletraum-Bowl <sup>ACGHO</sup>

Vanille Flammeri von der weißen Polenta,  
Heidelbeerröster, Zimtsterne,  
Mandarinen, gebrannte Cashewkerne

€ 9,40

# Vegane Karte

## Vorspeise

„Beeriger“ Rote – Rübensalat mit Brombeer-Walnuss Dressing,  
Waldbeeren und gegrillten Kürbis <sup>HFV</sup>

€ 10,80

## Suppe

Süßkartoffel – Kokossuppe mit Zitronengras <sup>HFVNO</sup>

€ 5,90

## Hauptspeisen

Purple Curry mit Soba Nudeln, Pilzen  
Sojabohnen, Junglauch und Tomaten <sup>AFV</sup>

€ 13,80

Gemüse Wok „asiatische Art“ mit Reis <sup>AFV</sup>

€ 12,90

Veganer Burger <sup>AFV</sup>

Vollkornbun, Avocado-Quinoa-Patty, Tomaten, Rucola, Radieschen, Senfkaviar,  
Orangen- Dattel Sauce dazu Mini-Salat

€ 15,30

Verdura <sup>A</sup>

Tomatensauce, veganer Käse, Lauch, Mais, Zucchini, Karotten, Oliven und  
Knoblauchrand

€ 13,40

## Dessert

Avocado – Kokosparfait mit Cheesecake  
und Aronia – Kakaopesto <sup>AFV</sup>

€ 8,80

Auf Vorbestellung fertigen wir Ihnen auch gerne  
vegane Torten für Ihre Feier oder Hochzeit