

sattgrün | buffet | auswahl

suppen

soups

erdnuss-tomaten-weißkohl-suppe
peanut, tomato and white cabbage soup

sauerkraut-tomaten-suppe mit soja-hack
sauerkraut, tomato soup with minced soy

süßkartoffel-kokos-suppe
sweet potato, coconut soup

suppen schale 4,90 euro
soup bowl 4,90

salate

salads

+ vers. salatmischungen, angemachte salate, spannende fleischalternativen + vegane dressings
various salads, seasoned salads, exciting meat alternatives + vegan dressings

+ geschmorte champignons mit kirschtomaten + getr. tomaten in dunkler balsamico-jus
fried mushrooms with cherry tomatoes + dried tomatoes in a dark balsamic jus

+ eingelegter rotkohl mit karamellisierten äpfeln + zimt
pickled red cabbage with caramelized apples + cinnamon

+ rosenkohl in weißwein-senf-sauce mit roten zwiebeln + kandierten birnenstreifen
brussels sprouts in white wine-mustard-sauce with red onions + candied pear stripes

+ gebratener blumenkohl, möhren, zucchini in tahini-limetten-sauce mit glatter petersilie + sesam
fried cauliflower, carrots, zucchini in a tahini-lime-sauce with flat leaf parsley + sesame seeds

+ penne mit tomaten-sonnenblumenkern-pesto, grüner paprika, schwarzen oliven, roten zwiebeln + ruccola
pasta with tomato-sunflower seed pesto, green bell peppers, black olives, red onions + rocket

+ knusprige kartoffeln mit gehobelten mandeln
crispy potatoes with finely chopped almonds

+ ungarisches paprikagulasch mit soja-geschnetzeltem, zucchini + roten zwiebeln
hungarian bell pepper goulash with chunks of soy, zucchini + red onions

+ italienischer rote bete salat mit äpfeln, glatter petersilie, balsamico-essig + sonnenblumenkernen
italian beetroot salad with apples, flat leaf parsley, balsamic vinegar + sunflower seeds

+ linsen-blumenkohl-kichererbsen curry mit kirschtomaten + spinat
lentil, cauliflower, chick pea curry with tomatoes + spinach

+ thai curry mit frittiertem tofu, roter paprika, möhren, lauch, bohnen, sesam + ananas
thai curry with deep fried tofu, red bell peppers, carrots, leek, beans, sesame seeds + pineapple

+ gebratene soja-medallions in erdnuss-sauce mit zucchini, möhren, lauch + gelber paprika
fried soy medallions in a peanut-sauce with zucchini, carrots, leek + yellow bell peppers

+ kandierter chicorée mit borettanen-zwiebeln + roter paprika
candied chicory with pickled borettane onions + red bell peppers

+ fenchel italienisch mit getrockneten tomaten + seitan in dunkler-knoblauch-jus
fennel sauteed in a dark-garlic-jus with dried tomatoes + seitan

+ langkornreis mit frühlingzwiebeln
long grain rice with spring onions

kleiner teller 6,90 euro | normaler teller 8,90 euro | großer teller 10,90 euro
salate und warme gerichte können kombiniert werden. alle speisen und getränke sind vegan und können auch mitgenommen werden.

kleiner mitnahme behälter 5,90 euro | normaler mitnahme behälter 7,90 euro
großer mitnahme behälter 9,90 euro

small plate 6,90 | regular plate 8,90 | large plate 10,90
both cold salads and warm meals can be combined. everything is vegan and available for takeaway.
small take away box 5,90 euro | regular take away box 7,90 | large take away box 9,90 euro

außerdem

one more thing... 😊

+ selbstgebackene, rein pflanzliche kuchen + desserts
ab 2,90 euro

homemade, vegan cakes and desserts