



"Menschen essen Fleisch und denken
Sie werden stark wie ein Ochse –
Vergesst nicht der Ochse isst Gras"

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vorspeisen

Süppchen von gebratener Paprika^V

mit veganer Limettencreme, Kürbiskernen und frischer Brunnenkresse

€ 7,50

Gemüsetatar

mit gegrilltem Ziegenkäse, Parmesan - Brotchips und Kräuterpesto

€ 12,50

Rote Beete Carpaccio^V

mit marinierten Pilzen, mariniertem Tofu, Rucola, Traubenkernöl

€ 11,50

Hauptgänge

Vegane Gemüsepfanne^V

Brokkoli, Champignons, Pak Choi, Haselnuss, Rosmarinkartoffeln und
schwarzem Johannisbeer Chutney

€ 16,50

Süßkartoffel-Gemüsecurry^V

mit Ingwer, Koriander, mariniertem Tofu, Frühlingslauch und Bambusreis

€ 15,90

Mediterraner Kichererbsen Salat

mit gegrilltem Gemüse, Falafel und hausgemachten Limetten-Pfeffer Croutons

€ 15,90

Linsen mit hausgemachten Spätzle

dazu Karotten- und Selleriewürfeln, Suppengrün und Apfelessig

€ 11,50

Rotes Schloss Bowl

Halloumi-Grillkäse (auf Wunsch mit mariniertem Tofu), Avocado, frische Mango,
grünen Sojabohnen, Sprossenmix, Bambusreis und süßer Erdnusssoße

€ 17,50

Dessert

Kokosmilch Panna cotta^V

mit Mango-Passionsfruchtragout und frischen Südsee Früchten

€ 8,90

Marinierte Erdbeeren

mit frischem griechischem Joghurt, Honig und karamellisierten Kürbiskernen

€ 8,90

