



"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

€ 8,40

Gemüsetatar

mit gegrilltem Ziegenkäse, Parmesan - Brotchips und Kräuterpesto

€ 14,20

Rote Beete Carpaccio ^V

mit marinierten Pilzen, mariniertem Tofu, Rucola, Traubenkernöl

€ 14,20

Hauptgänge

Vegane Gemüsepfanne ^V

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

€ 17,90

Süßkartoffel-Gemüsecurry ^V

mit Ingwer, Koriander, mariniertem Tofu, Frühlingslauch und Bambusreis

€ 17,20

Mediterraner Kichererbsen Salat

mit gegrilltem Gemüse, Falafel und hausgemachten Limetten-Pfeffer Croutons

€ 17,20

Linsen mit hausgemachten Spätzle

dazu Karotten- und Selleriewürfeln, Suppengrün und Apeflessig

€ 12,90

Rotes Schloss Bowl

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

€ 18,20

Dessert

Kokosmilch Panna cotta ^V

mit Mango-Passionsfruchtragout und frischen Südseefrüchten

€ 9,80

Marinierte Erdbeeren

mit frischem griechischem Joghurt, Honig und karamellisierten Kürbiskernen

€ 9,80

