



2018 MENU

MENÜ 2018

STARTERS TO BEGIN WITH OR SHARE

VORSPEISEN FÜR DEN ANFANG ODER FÜR DIE TISCHGEMEINSCHAFT ...

- Hummus of the day with crackers (vegan) (optionally gluten-free) **8.20€**
 HUMMUS DES TAGES MIT CRACKERS (vegan, wahlweise glutenfrei)
- Mini Hummus of the day with crackers (Vegan) (optionally gluten-free) **4.95€**
 MINI HUMMUS DES TAGES MIT CRACKERS (vegan, wahlweise glutenfrei)
- Baked artichokes with parsley and garlic oil. Are finger licking good!
 (vegan) (gluten-free) **8.95€**
 GEBACKENE ARTISCHOCKEN, ANGEMACHT MIT KÖSTLICHEM
 PETERSILIE ÖL UND KNOBLAUCH (glutenfrei)
- Baked potatoes with three sauces: aioli, ginger ketchup,
 hot red-pepper sauce (vegan) (gluten-free) **8.20€**
 OFENKARTOFFELN MIT DREI SOßEN: AIOLI, INGWER KETCHUP,
 ROTE PAPRIKA SAUCE (vegan, glutenfrei)
- Half portion of baked potatoes with three sauces (vegan) (gluten-free) **5.90€**
 HALBE PORTION OFENKARTOFFELN MIT DREI SOßEN
- Antipasti: caramelised onions, dried tomato, artichoke hearts, seitan
 carpaccio in vinaigrette, olives, rocket, garlic and parsley oil (vegan) **10.50€**
 ANTIPASTI: KARAMELLISIERTE ZWIEBELN, GETROCKNETE TOMATE,
 ARTISCHOCKEN HERZEN, CARPACCIO AUS SEITAN IN VINAIGRETTE,
 OLIVEN, RUCULA, KNOBLAUCH ÖL UND PETERSILIE
- Provolone with Mercken spices **8.90€**
 PROVOLONE MIT GEWÜRZE MERCKEN
- Burrata: mozzarella cheese with cherry tomato and
 black olive tapenade (OSG) **11.95€**
 BURRATA: MOZZARELLA KÄSE MIT OLIVEN SCHWARZ TAPENADE UND CHERRY
 TOMATE

OUR MOUTH-WATERING POTAGES AND CREAM SOUPS ...

UNSERE SCHMACKHAFTEN SUPPEN UND RAHM-SUPPEN ...

- Japanese miso soup with wakame seaweed, radish, celery, leek, shitake mushrooms, boletus mushrooms and brown rice (vegan) **6.90€**
JAPANISCHE MISO-SUPPE MIT WAKAME-ALGEN, RETTICH, SELLERIE, LAUCH, SHIITAKE-PILZEN, BOLETUS UND VOLLREIS (vegan)
- Cream of the day with croutons (V) **6.90€**
CREMESUPPE DES TAGES MIT BROTWÜRFELN

SALAD ... SALATE ...

- Colourful salad, parmesan shavings, quince jelly and soy vinaigrette (optionally vegan) **8.95€**
BUNTER SALAT, PARMESAN-CHIPS, QUITTE UND SOJA-VINNAIGRETTE (wahlweise vegan)
- Zucchini and carrot spaghetti, arame, mango, nuts and tahini vinaigrette **9,95€**
(sesame oil, orange juice and agave syrup)
ZUCCHINI UND KAROTTE SPAGETTI, ARAME, TROCKENFRÜCHTE UND MANGO MIT TAHINI VINAIGRETTE (SESAM ÖL, ORANGE SAFT UND AGAVE SIRUP)
- Fang i Aram salad with spiced carrots, avocado, yogurt, sunflower seeds and citrus vinaigrette (optionally vegan) **12.50€**
FANG I ARAM-SALAT MIT WÜRZEN KAROTTE, AVOCADO, YOGURT, KÖRNER-TOASTBROT, SONNENBLUMENKERNEN UND ZITRUSFRUCHT-VINAIGRETTE

HAMBURGERS...

- Artichoke (V), Pumpkin **or** Quorn hamburger served with vegetables and potatoes wok and tomato sauce. (without bread) **12.95€**
ARTISCHOCKEN, KÜRBIS **OR** QUORN HAMBURGER BEGLEITET VON GEMÜSE UND KARTOFFELN WOK UND TOMATE Soße (OHNE BROT)
- Pumpkin hamburger with gluten free bread and cheese served with baked potatoes, ginger ketchup and mustard (GF) (VO) **14.95€**
GLUTENFREI BROT MIT KÜRBIS HAMBURGER UND KÄSE BEGLEITET VON OFFENKARTOFFELN, INGWER KETCHUP UND SENF SOße
- Artichoke, Pumpkin **or** Quorn with white bread and cheese served with baked potatoes, ginger ketchup and mustard **13.95€**
BROT MIT ARTISCHOCKEN, KÜRBIS **OR** QUORN HAMBURGER MIT KÄSE BEGLEITET VON OFFENKARTOFFELN, INGWER KETCHUP UND SENF SOße

NOODLES ... *NUDELN...*

- Spinach lasagna, quorn, four cheeses and tomato sauce with basil **12.90€**
*SPINATLASAGNE, QUORN (MYCOPROTEIN), MIT VIER KÄSES
UND TOMATEN SOÙE MIT BASILIKUM*
- Pasta with portobello mushrooms, broccoli, pesto sauce and parmesan **10.90€**
*SPAGHETTI MIT PORTOBELLO PILZE, BROKKOLI, PESTO SOÙE
UND PARMESAN KÄSE*
- Pasta with Quorn-balls, tomato sauce and parmesan cheese **12.50€**
PASTEN MIT QUORN-BÄLLCHEN, TOMATE SOÙE UND PARMESAN KÄSE
- Noodle Wok with vegetables, Portobello mushrooms, soy sauce
and ginger oil (vegan) * optionally: gluten-free noodles, 2€ extra **12.50€**
*WOK-NUDELN MIT GEMÜSE, PORTOBELLO PILZE,
SOJA SOÙE UND INGWER ÖL *wahlweise mit glutenfreien Nudeln: Aufschlag 2€*
- Spaghetti with sauce to choose from **8.50€**
*SPAGETTI MIT SAUCE NACH WAHL**
- Gluten-free spaghetti with sauce to choose from **10.50€**
*GLUTENFREIE SPAGETTI MIT SAUCE NACH WAHL**

*tomato and basil sauce (vegan/gluten-free) *AUS TOMATEN UND BASILIKUM (Vegan) (glutenfrei)*

*Menorcan cheese sauce (gluten-free) *AUS MENORKINISCHEM KÄSE (glutenfrei)*

* Pesto and parmesan sauce (gluten-free) *AUS PESTO SOÙE (glutenfrei)*

CREPES (THIN PANCAKES) ... *CREPES...*

- Spinach and vegetable crepe with raisins and pine nuts, **12.50€**
goat roller cheese and cheese sauce (GFO)
*SPINAT UND GEMÜSE CREPE MIT ROSINEN, PINIENKERNEN,
ZIEGENKÄSEROLLE UND KÄSESAUCE (GFO)*

OTHER DISHES ... *WEITERE GERICHTE ...*

- Seitan with Menorcan cheese sauce Menorca and baked potatoes **12.50€**
(optionally vegan)
SEITAN MIT MENORCAKÄSE SOÙE UND OFENKARTOFFELN (OV)
- Quorn balls with tomato sauce and rice **12.50€**
QUORN-BÄLLCHEN TOMATE SOÙE UND REIS
- Rice with vegetables, mushrooms, black pepper and cheese sauce **10.95€**
REIS MIT GEMÜSE, PILZE, SCHWARZ PFEFFER UND KÄSE SOÙE

BREAD ... *BROT ...*

- Seeded wholemeal bread, portion **1.80€**
SAMEN-VOLLKORNBROT, PORTION
- Seeded wholemeal bread, portion with tomato spread **2.80€**
SAMEN-VOLLKORNBROT, PORTION MIT TOMATENAUFSTRICH
- Gluten-free bread **1.80€**
GLUTENFREIES BROT
- Extra sauce **1.50€**
EXTRA SOÙE

DESERTS ... *NACHSPEISEN ...*

- Carob crepe with home-made jam and melted chocolate **4.75€**
JOHANNISBROT CREPE MIT HAUSGEMACHTER MARMELADE UND SCHMELZS CHOKOLADE
- Crepe with mint ice cream and melted chocolate **5.75€**
CREPE MIT MINZEIS UND SCHMELZS CHOKOLADE
- Carob and carrot cake with coconut ice cream (OV) **6.50€**
JOHANNISBROT UND KAROTTTE KUCHEN MIT KOKUSNUSSEIS
- Pumpkin cake with candied orange and carob cream (vegan) **5.95€**
KÜRBISKUCHEN MIT KANDIERTER ORANGE UND JOHANNISBROT CREME
- Bowl with Menorcan cheese cream and mango (gluten-free) **5.70€**
MENORKA KÄSE CREME UND MANGO
- Vegan bowl with coconut cream, Menorcan blackberry sorbet and crispy coconut (vegan) (gluten-free) **5.95€**
VEGANE SCHALE MIT KOKOSNUSSSAHNE, SORBET MIT MENORKINISCHEN BROMBEEREN UND KNUSPRIGER KOKOSNUSS
- Puff pastry with cheese, mango cream and melted chocolate **6.70€**
SAHNE IM BLÄTTERTEIG MIT KÄSE UND MANGO, SCHMELZS CHOKOLADE
- Carob brownie with hazelnut ice cream and melted chocolate (opt. vegan) **6.70€**
JOHANNISBROT-BROWNIE MIT HASELNUSSEIS UND SCHMELZSCHOKOLADE
- **Raw Food:** Bowl with seasonal fruit and mango cream (vegan) (gluten-free) **5.50€**
SCHALE MIT SAISONOBST UND MANGO CREME
- Ice creams: hazelnut, mint with chocolate shavings, vanilla, chocolate with orange, coconut (all gluten-free) **5.50€**
EIS: HASELNUSS, MINZEIS MIT STÜCK SCHOKOLADE, VANILLE, SCHOKOLADE MIT ORANGE, KOKOSNUSS (alle glutenfrei)
- Sorbets: mango, blackberry, lemon (vegan) (gluten-free) **5.50€**
SORBETS: MANGO, BROMBEERE, ZITRONE
- **1 SCOOP//1 KUGEL// ICE-CREAM//EIS//SORBETS//SORBETS** **2.90€**