



## 2017 MENU

### FRÜHLINGSKARTE 2017

#### STARTERS TO ENJOY ON YOUR OWN OR SHARE ....

#### *VORSPEISEN UM ALLEINE ZU GENIESSEN ODER FÜR DIE TISCHGEMEINSCHAFT ...*

- Freshly made hummus with crackers (vegan) (gluten-free option) **7.95€**  
 HUMUS DES TAGES MIT CRACKERS (vegan, wahlweise glutenfrei)
- Small portion of hummus with crackers **3,95€**  
 KLEINE PORTION HUMUS MIT CRACKERS
- Roast artichokes with finger-licking parsley oil dressing and garlic (vegan) (gluten-free) **8.95€**  
 GEBACKENE ARTISCHOCKEN, ANGEMACHT MIT KÖSTLICHEM PETERSILIENÖL UND KNOBLAUCH (glutenfrei)
- Baked potatoes with three sauces: aioli, ginger ketchup, hot red pepper sauce (vegan) (gluten-free) **7.90€**  
 OFENKARTOFFELN MIT DREI SAUCEN: AIOLI, INGWERKETCHUP, ROTE PAPRIKASAUCE (vegan, glutenfrei)
- Half portion of baked potatoes with three sauces **5.90€**  
 HALBE PORTION OFENKARTOFFELN MIT DREI SAUCEN
- Baked potatoes with one sauce of choice (vegan) (gluten-free) **4,90€**  
 OFENKARTOFFELN MIT EINER SAUCE NACH WAHL (vegan, glutenfrei)
- Antipasti: caramelised onions, dried tomato, artichoke hearts, seitan carpaccio in vinaigrette, olives, rocket, garlic oil and parsley (vegan) **9.90€**  
 ANTIPASTI: KARAMELLISIERTE ZWIEBELN, GETROCKNETE TOMATEN, ARTISCHOCKENHERZEN, CARPACCIO AUS SEITAN IN VINAIGRETTE, OLIVEN, RUCULA, KNOBLAUCHÖL UND PETERSILIE
- Provolone with Mercken spices **8,50€**  
 PROVOLONE MIT MERCKEN GEWÜRZEN

## OUR MOUTH-WATERING SOUPS AND CREAM SOUPS...

### UNSERE SCHMACKHAFTEN SUPPEN UND RAHM-SUPPEN ...

- Japanese miso soup with wakame sea vegetables, radish, celery, leeks, shiitake mushrooms, boletus and brown rice (vegan) **6.70€**  
JAPANISCHE MISO-SUPPE, WAKAME-ALGEN, RETTICH, SELLERIE, LAUCH, SHIITAKE-PILZEN, BOLETUS UND VOLLREIS (vegan)
- Cream soup of the day with croutons (vegan) **6.70€**  
CREMESUPPE DES TAGES MIT BROTWÜRFELN (vegan)

## SALADS ...

### SALATE ...

- Colourful salad, parmesan shavings, quince and soy vinaigrette (vegan option) **8.95€**  
BUNTER SALAT, PARMESAN-CHIPS, QUITTE UND SOJA-VINNAIGRETTE (wahlweise vegan)
- Salad of zucchini and carrot spaghetti with arame, mango and nuts with tahini vinaigrette **9,95€**  
SALAT MIT ZUCCHINI UND KAROTTENSPAGETTI MIT ARAME, MANGO UND NÜSSEN MIT TAHINI VINAIGRETTE
- Fang i Aram salad with spicy carrots, avocado, yogurt, seeded wholemeal toast, sunflower seeds and citrus vinaigrette (vegan option) **12.50€**  
FANG I ARAM-SALAT MIT WÜRZIGEN MÖHREN, AVOCADO, YOGURT, VOLLKORNTOST, SONNENBLUMENKERNEN UND ZITRUSFRUCHT-VINAIGRETTE (wahlweise vegan)

## HAMBURGER ...

### HAMBURGER ...

- Hamburger of artichokes with vegetables from the wok and baked potatoes and tomato sauce **9.90€**  
ARTISCHOCKEN-HAMBURGER MIT WOKGEMÜSE, OFENKARTOFFELN UND TOMATENSAUCE
- Gluten-free bread with pumpkin hamburger, cheese, salad and baked potatoes (vegan option) (gluten-free) **13.95€**  
GLUTENFREIES BROT MIT KÜRBIS-HAMBURGER, KÄSE, SALAT UND GEBACKENEN KARTOFFELN (wahlweise vegan) (glutenfrei)
- Bread with Quorn hamburger, cheese, salad and baked potatoes **11.95€**  
BROT MIT QUORN-HAMBURGER, KÄSE, SALAT UND GEBACKENEN KARTOFFELN

**PASTA... NUDELN...**

- Spinach lasagne, Quorn (mycoprotein), with four cheeses and tomato sauce with basil **12.50€**  
SPINATLASAGNE, QUORN (MYCOPROTEIN), MIT VIER KÄSESORTEN UND TOMATENSAUCE MIT BASILIKUM
- Pasta with portobello mushrooms, broccoli, pesto and parmesan cheese **10,90€**  
NUDELN MIT PORTOBELLO-PILZEN, BROKOLI, PESTO UND PARMESANKÄSE
- Pasta with quorn balls, tomato sauce and parmesan cheese **11,95€**  
NUDELN MIT QUORN-BÄLLCHEN, TOMATENSAUCE UND PARMESANKÄSE
- Wok dish with noodles, vegetables, portobello mushrooms, soy sauce and ginger oil (vegan) (\*gluten-free noodles 2€ extra) **11,95€**  
WOK-NUDELN MIT GEMÜSE, PORTOBELLO-PILZEN, SOJA-SAUCE, INGWERÖL \*wahlweise mit glutenfreien Nudeln: Aufschlag 2€
- Spaghetti with choice of sauce \*\* **7.90€**  
SPAGETTI MIT SAUCE NACH WAHL\*
- Gluten-free spaghetti with choice of sauce \*\* **9.90€**  
GLUTENFREIE SPAGETTI MIT SAUCE NACH WAHL\*

\*\*tomato and basil (vegan/gluten-free) or Menorcan cheese, or green pesto and Parmesan

\*TOMATEN UND BASILIKUM (vegan) (glutenfrei) ODER MENORKINISCHER KÄSE (glutenfrei) ODER GRÜNER PESTO UND PARMESAN

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

- Spinach and vegetable crepe with raisins and pine kernels, goat cheese and cheese sauce (gluten-free option) **11.95€**  
SPINAT- UND GEMÜSE-CREPE MIT ROSINEN UND PINIENKERNEN, ZIEGENKÄSEROLLE UND KÄSESAUCE (wahlweise glutenfrei)

**OTHER DISHES ...ANDERE GERICHTE ...**

- Quorn-balls (mycoprotein) with cheese sauce and rice **11.95€**  
QUORN-BÄLLCHEN (MYCOPROTEIN) MIT KÄSESAUCE UND REIS
- Seitan with Menorcan cheese sauce and baked potatoes (vegan option) **11.95€**  
SEITAN MIT MENORCAKÄSESAUCE UND OFENKARTOFFELN (wahlweise vegan)
- Rice with vegetable, mushrooms, black pepper and cheese sauce(OV)(SG) **10.95€**

## BREAD ... *BROT ...*

- Rye wholegrain bread with pumpkin seeds **1.80€**  
ROGGEN-VOLLKORNBROT MIT KÜRBISKERNEN
- Bread with tomato spread **2.80€**  
BROT MIT TOMATENAUFSTRICH
- Gluten-free bread **1.50€**  
GLUTENFREIES BROT

## DESERTS ... *NACHSPEISEN ...*

- Carob crepe with home-made jam and melted chocolate **4.25€**  
JOHANNISBROTCREPE MIT HAUSGEMACHTER MARMELADE UND SCHMELZSCHOKOLADE
- Crepe with mint ice cream and melted chocolate **5.25€**  
CREPE MIT MINZEIS UND SCHMELZSCHOKOLADE
- Carob and carrot cake with coconut ice cream (vegan option) **5,75€**  
JOHANNISBROT- UND KAROTTENKUCHEN MIT KOKUSNUSSEIS (wahlweise vegan)
- Almond cake with hazelnut ice cream (gluten-free) **6,50€**  
MANDELNKUCHEN MIT HAZELNUSSEIS (glutenfrei)
- Pumpkin cake with candied orange and carob cream (vegan) **5.75€**  
KÜRBISKUCHEN MIT KANDIERTER ORANGE UND JOHANNISBROTCREME (vegan)
- Bowl with Menorcan cheese cream and mango (gluten-free) **5.50€**  
SCHALE MIT CREME AUS MENORCA-KÄSE UND MANGO (glutenfrei)
- Bowl with coconut cream, Menorcan blackberry sorbet and crispy coconut (vegan) (gluten-free) **5.75€**  
VEGANE SCHALE MIT KOKOSNUSSSAHNE, SORBET MIT MENORQUINISCHEN BROMBEEREN UND KNUSPRIGER KOKOSNUSS (vegan) (glutenfrei)
- Puff pastry with cheese and mango cream, melted chocolate **6.50€**  
WINDBEUTEL MIT KÄSE UND MANGOCREME UND SCHMELZSCHOKOLADE
- Carob brownie with hazelnut ice cream and melted chocolate (vegan option) **6,50€**  
JOHANNISBROT-BROWNIE MIT HASELNUSSEIS UND SCHMELZSCHOKOLADE (wahlweise vegan)
- **Raw food:** Bowl with seasonal fruit and mango cream (vegan) (gluten-free) **4.50€**  
**SCHALE MIT SAISONOBST UND MANGOCREME (vegan) (glutenfrei)**
- Ice creams: hazelnut, mint with chocolate shavings, vanilla, chocolate with orange, coconut (all gluten-free) **4.95€**  
EISCREME: HASELNUSS, PFEFFERMINZ MIT RASPELSCHOKOLADE, VANILLE, SCHOKOLADE MIT ORANGE, KOKOSNUSS (alle glutenfrei)
- **Raw food:** Sorbets: mango, blackberry, lemon (vegan) (gluten-free) **4.95€**  
**SORBETS: MANGO, BROMBEERE, ZITRONE (vegan) (glutenfrei)**
- **1 scoop** **2.70€**  
1 Kugel