

PURE

Gerichte, welche dem aktuellen Ernährungsbewusstsein entsprechend fleischlos, vollwertig und würzig-aromatisch zubereitet werden.

VORSPEISEN

Toskanischer Brotsalat mit Olivenöl und Balsamico,
Gemüse und Kräutern (V+)

Hummus und Falafel (Kichererbsen) mit Tahina (Sesampaste) (V+)

Orientalischer Tabouleh (Cous-Cous) mit Minze, Mandeln
und Rosinen (V+)

Gebratene Pilze mit Zwiebeln, Rauke, Tomaten-Pesto
und gerösteten Kernen (V)

Quiche mit Spinat und Ziegenkäse, Kirschtomaten und
karamellisierten Walnüssen (V)

Glasnudelsalat mit knusprigen Pilzen, schwarzem Sesam und Gemüsestreifen (V+, GF)

Salat aus bester Bio-Vollkorn-Pasta, Rote Bete-Birnen-Pesto (V)

Blattsalate mit Cassis-Apfel- und Balsamico & Olio-Dressing (V+)

Karotten-Ingwer-Orangen-Salat (V+)

Sellerie-Salat mit karamellisierten Walnüssen und Trauben (V+)

Salat aus frischem Kraut, Radieschen, Sprossen und Kümmel (V+)

Vollwert-Brotkiste

HAUPTGERICHTE

Thaicurry mit Bio-Tofu
viel Wok-Gemüse in fruchtig-scharfer Kokos-Soße und Duftreis (V+)

Gemüse-Schnitzel in Haferflocken-Hülle
auf Gersten-Crème-Risotto mit Trüffel und gebratenen Pilzen (V)

Chili sin Carne aus Gemüse und Bohnen
mit Chili-Kreuzkümmel-Sour Cream-Dip
Salatstreifen und Tortilla-Chips (V)

DESSERT

Bio-Chia-Pudding mit Mango, Papaya, Kiwi und
Kokos (V+, GF)

Frisches Obst im Zitronengras-Fondue
Haferflocken-Crunch (V+, GF)

Unsere Wein-Empfehlung:

Riesling, Reichsrat von Buhl, Pfalz

Cuvée Pilgerpfad, Barrique, Philipp Runkel, Rheinhessen