

# 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