

WEEKLY CHANGING LUNCH MENU

VEGGIE BOLOGNESE

**Spaghetti in veganer Bolognese Soße, serviert mit
konfierten Tomaten, Pinienkernen, geriebenem Gran
Moravia Käse & frischem Basilikum.**

Vegane Option: mit veganem Käse-Ersatz

16€

CAULIFLOWER POWER BOWL

**Kurkuma-Blumenkohl, geröstete Kichererbsen,
Süßkartoffel-Taler, Spitzkohl, Mandarine,
Sonnenblumenkerne, Cranberries, Quinoa & Mandarinen-
Dressing (vegan & glutenfrei)**

16€

**02.-06. NOVEMBER
MO-FR | 11:30-15:00**

WEEKLY CHANGING LUNCH MENU

YELLOW CHICKPEAS CURRY

**Gelbes Kichererbsen Kokos Curry mit Babyspinat,
Kartoffel Drillingen, Paprika, Kirschtomaten, gerösteten
Cashewkernen, Koriander und Limette, serviert mit
Basmatireis (vegan & glutenfrei)**

16€

PUMPKIN FETA SALAD

**Wildkräutersalat mit karamellisierten Kürbisspalten,
roter Beete, Baby-Brokkoli, Feta, gerösteten
Walnusskernen, Balsamico-Dressing & Sauerteigbrot.**

Vegane Option: mit veganem Feta.

Glutenfreie Option: mit glutenfreiem Brot

16€

09.-13. NOVEMBER
MO-FR | 11:30-15:00

WEEKLY CHANGING LUNCH MENU

DAN DAN HOT CHILI NOODLES

Mie-Nudeln, veganes Soja Hack, hausgemachtes Chili
Crisp Öl, Frühlingslauch, Shiitake, Karottenstifte,
Gurkenstreifen, Sichuan Pfeffer, geröstete Erdnüsse,
Sesam & Koriander (vegan)

16€

CRISPY POTATO BOWL

Knusprige Ofenkartoffeln serviert als Bowl mit
gebratenem Tofu, Wildkräutersalat, Cherrytomaten,
Gurke, Petersilie, Frühlingslauch, Sesam-Miso-Mayo
Dressing, hausgemachtem crispy Chili Öl & Sesam
(vegan & glutenfrei)

16€

16.-20. NOVEMBER
MO-FR | 11:30-15:00

WEEKLY CHANGING LUNCH MENU

CREAMY PUMPKIN GNOCCHI

Gnocchi in einer cremigen Kürbissoße, getoppt mit Ziegenkäsecreme, geröstetem Kürbis, Rucola und karamellisierten Walnüssen

16€

SATAY TEMPEH RICE BOWL

Poke Bowl auf Sushi Reis Basis mit Erdnuss-Satay-Tempeh, Edamame, eingelegten Radieschen, gebackener Spitzkohl, Gurke, gerösteten Erdnüssen, hausgemachtem Chili-Öl & Avocado-Limetten-Mayo-Dressing
(vegan & glutenfrei)

16€

23.-27. NOVEMBER
MO-FR | 11:30-15:00