

sattgrün | buffet | auswahl

hör auf
deinen
hunger

suppen

salate

warme
gerichte



such dir eine tellergröße aus start by choosing a plate in your preferred size

kleiner teller 11,90€ | mittlerer teller / superbowl 13,90€ | großer teller 15,90€
small plate 11,90€ | regular plate / bowl 13,90€ | big plate 15,90€

**kombiniere an unseren selbstbedienungsbuffets deine kalten
+ warmen lieblingsgerichte**

combine at our self-service buffets your favourite hot and cold dishes

natürlich bekommst du bei uns auch einen salat oder eine suppe mit brot
how about a soup / salad

kleine suppe/kleiner salat 4,90€ | große suppe/großer salat 6,90€
small soup / salad 4,90€ | big soup / salad 6,90€

oder selbstgebackenen kuchen ab 3,50€
or homemade cakes starting at 3,50€

**unser mittagsdeal: mon-fr von 12-16h bekommst du zu jedem teller oder bowl
eine 0,3l apfelschorle für 1,60€ dazu**

in our lunchdeal mo-fr from 12-16h you will get with each plate or bowl
one 0,3l apple spritzer for only 1,60€

alle gerichte gibt es auch zum mitnehmen
all dishes also for take away

— **chili con soja y chocolate** 
chili con soja y chocolate glutenfrei

— **süßkartoffel-kokos-suppe** 
sweet potato coconut soup glutenfrei

— **indische linsensuppe** 
indian lentil soup glutenfrei


+ **vers. salatmischungen, angemachte salate, spannende
fleischalternativen + vegane dressings**
various mixed salads, prepared salads, exciting meat alternatives and vegan dressings


+ **hokkaido-kürbis mit mungosprossen, spinat, frittiertem tofu + gerösteten
sonnenblumenkernen**
hokkaido pumpkin with bean sprouts, spinach, fried tofu + roasted sunflower seeds


+ **penne mit tomaten-sonnenblumenkern-pesto, spinat, roten zwiebeln,
grüner paprika + champignons**
pasta with a tomato-sunflowerseed pesto, spinach, red onions, green bell peppers + mushrooms


+ **gebratener spitzkohl in orangen-ingwer-jus**
roasted sweetheart cabbage in orange-ginger-jus + sesame seeds

+ **mango curry mit roter paprika, möhren, lauch + frittiertem tofu**
mango curry with deep fried tofu, red bell peppers, zucchini, carrots, leek + sesame seeds


+ **gebratene soja-medailleurs in erdnuss-sauce mit zucchini, lauch + gelber paprika** 
fried soy medailleurs in a peanut-sauce with zucchini, leek + yellow bell pepper glutenfrei

+ **langkornreis mit frühlingzwiebeln + mais** 
long grain rice with spring onions + corn glutenfrei


+ **soja stroganoff mit champignons, gewürzgurken, schwarzwurzeln,
glatter petersilie, senf + soja-geschnetzeltem** 
soy stroganoff with mushrooms, pickles, black salsify, flat leaf parsley, mustard + fried soy-strips glutenfrei


+ **knusprige kartoffeln mit gehobelten mandeln** 
crispy potatoes with finely chopped almonds glutenfrei


+ **gebratene spitzpaprika mit frühlingzwiebeln + peperoni** 
sauteed bell pepper with spring onions + mild jalapeno pepper glutenfrei

+ **linsen-blumenkohl-curry mit kichererbsen, kirschtomaten,
spinat + frittierten zwiebelringen** 
lentil, cauliflower curry with chickpeas, cherry tomatoes, spinach + fried onion rings glutenfrei

+ **gegrillte maiskolben in kräutermarinade** 
grilled corn on the cob in a herb marinade glutenfrei

+ **ausgebackener blumenkohl, möhren, zucchini in tahini-zitronen-sauce
mit glatter petersilie + sesam** 
fried cauliflower, carrots, zucchini in a tahini-lemon-sauce with flat leaf parsley + sesame seeds glutenfrei

+ **geschmorte champignons mit kirschtomaten + getr. tomaten
in dunklem balsamico-jus** 
fried mushrooms with cherry tomatoes + dried tomatoes in a dark balsamic jus glutenfrei

+ **soja-geschnetzeltes griechischer art mit zwiebeln + grüner paprika** 
chunks of soy greek style with onions + green bell peppers glutenfrei

alle speisen und kuchen sind selbstverständlich vegan
all our dishes and cakes are of course vegan