

Vorspeise

Hausgemachte Dips und Brotchips ^G

Gurkenrelish, Paprika-Kürbis Ajvar und Joghurtcreme nach Art Cacik

4,90

Hauptgerichte

Gefüllte Paprika nach türkischer Art

...mit Dinkelreis, Tomaten, Minze, ein Hauch Zimt, Rosinen dazu Tsatsiki. Newcomer Ozan ist direkt aus der Türkei in unserer Küche angekommen und hat ein paar türkische Spezialitäten im Gepäck.

13,90

Tobis Gulasch Querbeet ^G

Kräftiges quer durch den Garten Gulasch mit gebratenem Kartoffel Rösti getopt mit smokey Knusperlinsen

13,40

Saisonmenü

Gefüllte Paprika
+
Kürbistarte

17,20

Desserts

Strahlende Tarte

mit gebackenem Kürbis und Pflaumenkompott

5,20

Schokoliebe

Schokoladentörtchen mit Schokoflakes und einem Klecks Pflaumenkompott

5,20

„G“ bedeutet
glutenfrei möglich

Wir kochen und backen alles mit viel Leidenschaft selbst und natürlich frisch. Bei uns gibt es keine Fertigprodukte.

Wir verwenden Biogewürzen von „Lebensbaum“ und versuchen schrittweise immer mehr Bio-Produkte einzubauen, am liebsten aus der Region.

Unsere Burger

jeweils mit saisonal angepasstem Gemüse-Linsen-Pattie auf einem hausgemachten Dinkelbrötchen und Pommes

PZ-Burger ^G

der Klassiker mit Ketchup/Mayo

10,70

BBQ-Burger

mit Cheeze, Schmorzwiebeln und rauchiger BBQ-Soße

11,90

Saisonburger ^G

mit gebratenen Champignons, knackigem Salat und Trüffelmayo

12,90

Burger-Extra: ^G

- + Glutenfreies Brötchen: 1,30
- + scharf: 0,70
- + Salatblätter – Brötchen [Low Carb]: 0,00
- + Extra Dip: 0,50

Pommes ^G

[gerne auch ungesalzen]
Klein 2,5 Groß 3,5
+Dip nach Wahl: 0,50

Menüs

Menü I

BBQ

//

Schokoliebe

16,60

Menü II ^G

PZ-Burger + Saisonburger

//

1x Kürbistarte

25,90



Einmal Vöni, bitte!

Der vegane super Döner

5,90

Dönerteller ^G

Dönervleisch mit Pommes,

Tsatsiki und Salat

8,60

Kapsalon ^G

die geschichtete

Dönerköstlichkeit:

Pommes

Dönervleisch

Aioli

Cheeze

Salat

Tomate und Gurke

Zwiebel

10,60

Hast du noch Hunger? Dann kannst du gerne eine kostenlose Portion Pommes pro Gericht, bei dem diese serviert werden, nachbestellen. Damit retten wir Lebensmittel, indem wir **zu große Portionen vermeiden**.

Danke, dass du einen veganen Burger isst, damit sparst du gegenüber einem 100g Rindfleischburger in etwa:

4,9m² Nutzfläche



1540l Wasser



2,2kg CO₂ – Äquivalente



Quelle: Albert Schweitzer Stiftung