

Vorspeise

Spargelcremesuppe ^G

klein 4,90 Groß 6,90

geröstetes Brot ^G

mit Bärlauchdip und rote Bete
Chutney

5,90

Warum sollte man
vegan leben?

Hier geht's zu der Doku

Dominion:



Achtung nichts für
schwache Nerven!

Saisongerichte

Frühlingstaler ^G

Köstliche Gemüsetaler auf
Spargel-Spinatgemüse und
Frankfurter Soße aus frischen
Kräutern

13,90

Penne in Bärlauchsahnesoße

Penne in einer frischen
Walnuss-Kürbiskern-Bärlauch
Soße geschwenkt, garniert mit
Rucola und
rote Bete Chutney

12,90

Saisonmenü

Frühlingstaler
+
Rhabarberstreusel

17,50

Desserts

Möhrenkuchen

Mit Schokoglasur und Sahne

5,90

Rhabarberstreusel

Ebenfalls mit Sahne

5,20

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

„G“ bedeutet
glutenfrei möglich

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 Rhabarbermayo, Rucola und karamellisiertem Wurzelgemüse

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
(Ketchup, Mayo, Aioli, BBQ-Soße, Tsatsiki, Saisondip)

Menüz

Menü I ^G

BBQ

//

Möhrenkuchen

15,40

Menü II

PZ-Burger + Saisonburger

//

1x Rhabarberstreuselkuchen

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