



Einige Preise sind aufgrund Schwankungen hier nicht eingetragen. Ihr könnt die aktuellen Preise gern telefonisch erfragen bei uns. Wir bitten um Verständnis.



Willkommen im Mitbaaaaart – deinem Ort für modernen Genuss und einen gesunden Lifestyle! Unser Restaurant vereint Frische, Gesundheit und Eleganz zu einer einzigartigen Gourmet-Erfahrung. In unserer innovativen Küche werden alle Speisen mit Liebe zubereitet und tragen das besondere Flair von Selbstgemachtem.

Unsere gemütliche Atmosphäre lädt zum Verweilen ein – ein kuscheliger Ort, an dem bewusste Ernährung im Mittelpunkt steht. Bei uns findest du eine Vielzahl von glutenfreien, laktosefreien und veganen Optionen, die nicht nur gesund, sondern auch köstlich sind. Wir sind stolz darauf, eine breite Palette von eigenkreierten Gerichten in Spitzenqualität anzubieten, die deine ernährungsbewussten Entscheidungen unterstützen.

Im Mitbaaaaart legen wir nicht nur Wert auf das, was auf deinem Teller landet, sondern auch auf die Werte, für die wir stehen. Gleichberechtigung, Integrität und Offenheit gegenüber aller Geschlechter, unabhängig von Herkunft und Religion, sind grundlegend für unser Verständnis von Gemeinschaft. Wir setzen uns für gewaltfreie Ernährung ein und lehnen Massentierhaltung ab.

Tritt ein in eine Welt des modernen Genusses, in der gesund und edel Hand in Hand gehen. Im Mitbaaaaart teilen wir nicht nur Mahlzeiten, sondern auch eine Vision für eine nachhaltigere und respektvollere Zukunft. Unser Motto: „Frieden beginnt auf dem Teller!“

Wir freuen uns darauf, dich in unserem einzigartigen Restaurant willkommen zu heißen und gemeinsam eine genussvolle Reise zu erleben.

Getränke

Für den großen Durst:

Selter	0,33 l	3,90 €	Selter Karaffe 1 l	9,80 €
Stilles Wasser	0,33 l	3,90 €	Stille Karaffe 1 l	9,80 €
fritz-kola ¹	0,33 l	3,90 €		
fritz-kola SuperZero ¹	0,33 l	3,90 €		
fritz-limo Zitrone	0,33 l	3,90 €		
fritz-limo Orange ¹	0,33 l	3,90 €		
Misch-Masch ¹	0,33 l	3,90 €		
fritz-limo Honigmelone ¹	0,33 l	3,90 €		
fritz-limo Apfel-Kirsch-Holunder	0,33 l	3,90 €		
 fritz-limo Apfelschorle	0,33 l	3,90 €		
 Fritz Anjola	0,33 l	3,90 €		
Orangensaft	0,20 l	3,20 €		
Apfelsaft	0,20 l	3,20 €		
Alkoholfreies Krombacher Bier	0,33 l	3,90 €		
Alkoholfreies Hefeweizen	0,5 l	5,80 €		

Hausgemachter Gurke-Minze-Soda	0,4 l	5,90 €
Hausgemachter Eistee des Tages	0,4 l	5,90 €
<i>Auf japanischen Bio-Grüntee Basis</i>		

Cafe Crema	3,90 €
Cappuccino vegano ^a	4,30 €
Latte Macchiato vegano ^a	4,90 €
Milchkaffee vegano ^a	4,50 €
Doppelter Espresso	2,90 €
Espresso	1,90 €
Heißer veganer Kakao ^a	4,50 €
+ mit veganer Sahne ^f	4,90 €
Flavour ¹	0,60 €
<i>Salted Caramel, Vanilla, Cocos</i>	

Eilles Teesorten	3,20 €
<i>GRÜNTÉE SONNE ASIENS</i>	
<i>INGWER-ORANGENPASSION</i>	
<i>PFEFFERMINZE</i>	
<i>ROOIBOS VANILLA</i>	
<i>BIO DARJEELING IMPERIAL S. F. B.</i>	
<i>APFEL FRÜCHTE</i>	
<i>KRÄUTERGARTEN</i>	
<i>BIO TEASPA MAGICA</i>	
<i>BIO FRÜCHTE NATUR</i>	



Vorspeisen und Suppen

Glutenfreies Brot ^{f, m, j, k}

Die meistverkaufte Brotsorte heißt: „Das da!“

Unser veganes und glutenfreies „Das da!“ wird serviert mit hausgemachter, köstlicher Knoblauch- oder Kräuterbutter. Selbstverständlich ebenfalls vegan und glutenfrei.

Vegane Baguette-Streifen ^a

Dieses hausgemachte Brot enthält zwar Weizenmehl, ist dafür besonders knusprig. Wenn also keine Zöliakie besteht, ist es sehr empfehlenswert. Serviert mit hausgemachter, köstlicher Knoblauch- oder Kräuterbutter.

Hummus mit Brot ^{f, m, j, k}

Das ist Hummus mit Brot. Ende. (Auf Wunsch glutenfrei + 0,60 €)

Edamame ^f

Diese heißen, grünen Bösewichte kommen warm, salzig und absolut unwiderstehlich!

Sie machen Dich süchtig nach dem ersten Biss.

Mach dich bereit für die köstliche Suchtgefahr!

Kaiko Suppe

Für alle Genauen unter uns: Das ist die Abkürzung für Karotte-Ingwer-Kokossuppe.

Erlebe einen Hauch von Wellness in unserer modernen und gesunden Kaiko Creme Suppe:

Frische Karotten und heilender Ingwer verschmelzen harmonisch mit cremiger Kokosmilch, um ein mildes und erfrischendes Geschmackserlebnis zu schaffen. Diese vegan-glutenfreie Köstlichkeit hinterlässt eine wohlige Wärme im Magen und wird begleitet von knusprigem, glutenfreien, veganen Brot oder unseren veganen Baguette-Streifen – einfach gut!

Tomatensuppe – absolut vegan und glutenfrei!

Sonnengereifte Tomaten entfalten ihre fruchtige Intensität, während frisches Basilikum und ein frecher Schuss vegane Crème fraîche die Aromen verfeinern. Serviert mit glutenfreiem und veganem Brot oder unseren veganen Baguette-Streifen. Damit wird dieses Gericht zu einem unwiderstehlich leckeren Erlebnis.

Salate

Hier unsere erlesene Auswahl an Salaten. Wenn du möchtest, gibt es zu jedem Salat pikant-gewürzten, gebratenen Tofu gegen Aufpreis von 2 € dazu.

Mmhhaallooouu- kleiner Beilagensalat

Du brauchst zu Deinem perfekt gewählten Gericht eine kleine, geschmackliche Abwechslung? Das kennen wir. Nimm den kleinen Beilagensalat mit frischer Gurke, Zwiebel, Tomate und Zitronen- Olivenöl- Dressing als Ergänzung noch dazu. Dann bekommt Dein Essen die noch fehlende Nuance und es schmeckt perfekt- aber hallo! (mmhhaallooouu!)

Mitbaaaart's Trendsetter Salat ⁱ

Erlebe Frische und Vielfalt in Mitbaaaart's Kürbis-Falafel Salat: Vegane und glutenfreie Kürbis-Falafel, knuspriger Blattsalat, sonnenverwöhnte Tomaten und ein Hauch Zitrone treffen auf cremigen, hauseigenen Hummus- Dressing. Ein zeitgemäßer, stylischer Genuss, der jugendliche Energie und köstlichen Geschmack vereint. Genieße den exquisiten Trendsetter Salat bei Mitbaaaart.

Griechischer Salat Mitbaaaart ^{f, h, j}

Entdecke eine moderne Interpretation des klassischen Griechischen Salats. Frischer Blattsalat, knusprige Gurken, Paprika, saftige Tomaten, Zwiebeln, und veganer Feta tanzen gemeinsam mit Oliven, Oregano und einem verführerischen Thousand-Island-Dressing. Gesund, stilvoll und voller Geschmack – dieser Salat vereint die Aromen Griechenlands in einer veganen und glutenfreien Komposition, die die Sinne verführt.

Avocadosalat-Extravaganza

Sind wir nicht alle ein wenig „Avocadosalat-Extravaganza"? – hier wird gesundes Grün zum rebellischen Statement! Hier gibt's nicht nur Grünzeug, sondern eine wilde Mischung aus einer reifen Avocado, knackigen Gurken, Blattsalat und frischen Tomaten, die auf Deinem Teller eine Geschmacksexplosion zelebrieren. Die Pinienkerne sorgen für den nussigen Knalleffekt und unser hausgemachtes Schmavo-Dressing gibt dem Ganzen den Kick. Hallo? Alles ist unfassbar vegan und glutenfrei! So frisch war frech noch nie.

Caesar Deluxe mit falschem Gockel MitBaaaart ^{f, m}

Alea iacta est- Gaius Julius Caesar.

Zu Deutsch bedeutet das: der Würfel ist gefallen.

Bei was? Bei diesem Salat natürlich! Wenn Du auf der Suche nach einem frischen Salat bist mit knusprigen veganem Hähnchenstreifen, sonnengereiften Tomaten, knackiger Gurke, leckerem veganen Parmesan und hausgemachtem Caesar's Dressing, dann ist das hier genau das richtige für Dich.

Schlemmergerichte

Lach' mal - mit Reis

Entdecke die zeitgemäße Raffinesse unseres veganen und glutenfreien „Lach' mal - mit Reis“. Zarte Kichererbsen in einer cremigen Kokosmilch, verfeinert mit einer ausgewogenen Mischung aus Curry, Paprika und einer sanften Chili-Note. Serviert auf bestem Basmatireis entfaltet sich ein mildes Geschmackserlebnis mit einer frechen, leichten Schärfe – ein unkonventionelles Erlebnis, das Deinen Geschmacksknospen schmeichelt.

Red Ruby - mit dem gewissen Kick

Tauche ein in unser „Red Ruby“ – da tanzen Kokosmilch, roter Curry und erfrischender Ingwer zusammen, als wären sie auf einer exotischen Party. Begleitet von Paprika, knackigen Zuckerschoten und Frühlingszwiebeln wird dieser pikante Leckerbissen auf bestem Basmatireis serviert. Mittlere Schärfe, aber definitiv maximal aufregend – ein Geschmackserlebnis, das Deinen Gaumen in Ekstase versetzt. Das ist kein Essen, das ist ein kulinarischer Knaller! Und dabei noch vegan und glutenfrei? Oh ja! (Schärfegrad ist anpassbar)

Capsicum annuum sin carne ^f

Man kann es auch Chili sin carne nennen- das hier klingt aber schöner.

Was man mit Rindfleisch kennt, wird hier mit Soja ersetzt. In einer Tomatensauce mit Mais, Kidneybohnen und Paprika wird dieses bodenständige Gericht zu einer wahrlich kulinarischen Rarität! Serviert mit Reis oder einer Penne-Variante Deiner Wahl.

Orientkürbis mit Erdapfelselleriepüree ⁱ

So kennst Du Falafel bestimmt noch nicht. Die ursprünglich aus dem Orient entstammende Falafel küsst hier den milden Geschmack von Bio-Kürbis. Serviert wird das Ganze mit einem leckeren Kartoffel- Sellerie- Püree und unserer hauseigenen Falafelsauce zum Dippen.

P.s. als Alternative zum Püree, kannst Du auch gerne den Basmatireis dazu nehmen. Schmeckt auch.

Simply vegan ^{f, h, k}

Du möchtest einfach einen veganen, glutenfreien Klassiker? Dann nimm diese Kartoffel- Pilz- Zucchini Pfanne mit Liebe gewürzt. Serviert wird sie mit einer cremigen Sahneseauce. Zum Verlieben.

Pasta

*Wir haben fleißig gearbeitet, um dir eine ausgewogene Pasta Karte zu kreieren. Jedes Gericht ist wahlweise mit veganen, sowie veganen und glutenfreien Pasta-Sorten auswählbar. Gib uns bei **Zöliakie** bitte gleich am Anfang der Bestellung unbedingt Bescheid.*

Puki's Avocadopasta mit Baaaart ^h

Schmeckt Avocado auch warm? Ja!! Ja!! Ja!! Diese hausgemachte Bio-Avocado-Sauce überrascht durch ihre Cremigkeit und Raffinesse. Serviert mit frischen Zitronen und gerösteten Pinienkernen. Mmmhhh... Nommi Nommi Nom Nom!

Pasta á la Mediterrana ^{a, f, h, j}

Erlebe, wie vegane, gefüllte Tomate-Mozzarella-Fagottini schmecken können! Frisches Gemüse wie Zucchini, Aubergine, Olive und Paprika vereinen die Pasta mit einer scharfen, tomatigen Sauce. Gemüseglamour vom Feinsten!

P.s. Der Schärfegrad ist anpassbar 😊

Bella Bolognese vegana ^f

Die perfekte Wahl für Bolognese-Liebhaber, nur, dass das bekannte Fleisch ersetzt wird durch Soja. Und ja, das geht! Da braucht man nicht viel zu sagen. Wir empfehlen dazu klassisch Spaghetti als Pasta.

Pasta Brökelkohlkas- Was Schatz?! ^{h, j}

Käsesauce geht nicht vegan? Doch. Diese Brokkoli-Käse-Sauce umhüllt die Spaghetti mit püriertem Brokkoli und unserer einzigartigen Rezeptur der Käsesoße. Das macht sie somit zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis. Probiere selbst.

Nix-Gockel Pasta ^{f, h}

Bereit für eine kulinarische Rebellion? Hier kommt unsere Nix-Gockel Pasta, mit hauseigenen mediterranen Kräutern und einer cremigen Sahnesoße, die dich umhaut!

Unser Falscher Gockel ist so knusprig und pikant, dass du das echte Hähnchen glatt vergisst. Probier's aus und lass dich überzeugen - das ist der wahre Hähnchenersatz!

Pesto Pasta Vegana ^{h, j, m}

Unser hausgemachtes Pesto umhüllt die Pasta Sorte Deiner Wahl mit sonnengereiften Kirschtomaten, knackig gerösteten Pinienkernen, garniert mit veganem Parmesan.

Pasta PumbiSpumbi' Trüffelnase ^{a, f, h}

Trüffelschweine suchen bekanntlich nach Trüffeln. Da wir ein Trüffelschwein in der Familie haben, liegt es sehr nahe, dass wir schnell an gute, frische Trüffel kommen. Diese Pasta ist eine vollmundige Konstellation aus veganer Sahne, feinen Zwiebeln, Trüffelöl und geriebenen frischen Sommertrüffeln. Als Nudelsorte haben wir exquisite, vegane, mit Pilzen gefüllte Ravioli. Als Highlight sticht veganer Parmesan hervor. Total gut.

Pasta al falsche Salmone ^{f, h, i, j}

Mach dich bereit für „Pasta al falsche Salmone“ – unser genialer Trick, Dich mit einem Lachsersatz auf Sojabasis zu verzaubern, der so echt schmeckt, dass selbst Fische neidisch werden! Begleitet von einer cremigen Sahnesoße, Pasta nach Wahl, Zwiebeln und einem spritzigen Zitronen-Finale. Ein falscher Lachs, der so verführerisch ist, dass du ihn glatt heiraten würdest! Blubb.

Pasta – The white One ^{a, f, h}

Die liebenden Auberginen haben sich romantisch in unsere veganen Tortellini versteckt und schwimmen in einem sahnigen Meer aus Spinat und Knoblauch. Oben am Himmelszelt betrachten Sie den Sternenhimmel aus veganem Feta und Lauchzwiebeln.

Ps.: Gebt uns gern Bescheid, ob Ihr eure Pasta stattdessen lieber in glutenfreien Penne oder Spaghetti möchtet.

Pizzen

Viva la Pizza vegana senza glutine ^{1, 4, f, h}

Du magst Pizza? Dann wirst Du diese hier lieben! Erstelle Dir selbst Deine persönliche, vegane, glutenfreie Lieblingspizza und genieße!

14,50 €

Auf deiner Basis Pizza befindet sich bereits Tomatensoße und hausgemachter veganer Käse. Der Rest liegt bei dir.

Standard		Premium		
-	Veganer Bacon ^{a, f}	3,90 €	- eingelegte Grill- Artischocken	3,90 €
-	Vegane Salami ^{a, f}	3,60 €	- eingelegtes Grill- Zucchini	3,70 €
-	veganer Feta ^h	5,20 €	- eingelegtes rotes Chilli (scharf)	3,10 €
-	grüne Oliven	1,90 €	- Kapern	1,90 €
-	Zwiebeln	1,50 €	- Mit Trüffelöl verfeinert	1,90 €
-	Brokkoli	2,20 €	- Veganes Pesto ^{f, h}	2,90 €
-	Paprika	1,70 €	- Scharfe Pfefferoni	2,20 €
-	Vegane Hollandaise ^{f, i, j}	3,50 €	- Mit Sriracha Chilisauce ^{2,4} verfeinert	1,90 €
-	Mais	1,90 €	- eingelegte halbgetrocknete	
-	Lauchzwiebeln	1,80 €	Cherrytomaten	3,90 €
-	Braune Champignons	2,50 €		
-	Knoblauch	0,50 €		

Für die Minimi's (Für Kinder bis 12 Jahren)

Ahoi Matrose ^{f, j}

Unser Fischkutter fischt nun keine Meeresbewohner mehr.

Daher servieren wir hier für unsere Kleinen leckere, vegane Fischstäbchen, serviert mit unserem hausgemachten Kartoffelselleriepüree

Non-Chicky Nuggies ^{f, i, j}

Baby Yoda hat sich entschieden, vegan zu werden und präsentiert vegane Nuggets mit Kartoffelselleriepüree

Desserts

Die gepuderte Waffel ^f

Eine Portion hausgemachte, warme, vegane und glutenfreie Waffel verfeinert mit Puderzucker und einer kleinen Sahnehaube.

Persische Feige auf Waffel ^f

Unsere hausgemachte, warme, vegane und glutenfreie Waffel, serviert mit unserer hauseigenen, eingemachten, süß- sauren Persischen Feige, verfeinert mit Puderzucker und einer kleinen Sahnehaube.

Das beerige Waffel-Solo ^f

Eine Portion hausgemachte, warme, vegane und glutenfreie Waffel, hausgemachte Fruchtgrütze mit Fruchtstückchen, verfeinert mit Puderzucker und einer kleinen Sahnehaube. Sogar wirklich alles daran ist glutenfrei und vegan! Ohman, Wahnsinn!

Duo con Choco ^f

Perfekt auch zum Teilen. Hausgemachte, warme, vegane und glutenfreie Waffeln stellen sich einer Kugel Vanille- Eis entgegen, dazu hausgemachte Fruchtgrütze mit Fruchtstückchen, verfeinert mit Puderzucker, Schokosauce und einer kleinen Sahnehaube. Selbstverständlich ist auch hiervon alles vegan und glutenfrei!

Lava auf Eis ^{1,f}

Warmer Schokolavacake mit flüssigem Kern und einer Kugel Eis nach Wahl. Haben wir es geschafft, dass dieser Lavacake ebenfalls vegan und glutenfrei ist? Ohja!

Eisschokolade ^{1,f}

Vegane Trinkschokolade mit einer leckeren Kugel veganem Vanille-Eis, garniert mit veganer Sahnehaube.

Kugel veganes Eis ^{1,f}

Vanille (glutenfrei), Schoko, Himbeere, Erdbeere, Toffee

Vegane Schlagsahne ^f

Vegane Schokosauce ^f

Veganer Milchshake ^{1,f}

Schoko, Erdbeer, Himbeer, Vanille, Mango, Bounty, Mars