

Speisekarte

VielSinn Gaststube

Erbsencremesuppe mit gröstetem Fladenbrot (VG) 6,50 €

Lasagne-Eintopf 13 €

Unsere harmonisch abgestimmte Fusion aus mediterraner Würze und herhaftem Soulfood:
Zart geschmorte Gemüsewürfel, aromatische Tomatenbasis, duftende Kräuter, braune Linsen und in Stücke gebrochene Lasagneblätter vereinen sich zu einem kraftvollen „One-Pot“-Komfortgericht. Veredelt mit frischem Basilikum und Cheddar-Style-Soße.
Vegan, sättigend, hausgemacht. Ein echtes Wohlfühl-Highlight.

Vöner Teller 14 €

Hausgemachter Seitan-Vöner, kross angebraten und serviert mit Eisbergsalat, Rot- und Weißkohl, Tomaten, Zwiebeln und frischen Sprossen. Dazu reichen wir geröstetes Fladenbrot und wahlweise unseren cremigen Tzatziki oder eine aromatische Kräuter-Soße.

Ein herhafter Klassiker – bunt, würzig und einfach vielSinnig gut.

Cheesi Burger (VG) 17 €

Hausgemachtes Hafer-Gemüse-Patty, saftig und aromatisch, belegt mit frischen Tomaten, würzigen Gewürzgurken, roten Zwiebeln und knackigem Lollo Rosso. Verfeinert mit unserer cremigen Burger-Soße und einer zart schmelzenden Cheddar-Style-Soße, serviert im fluffigen Weizen-Bun.
Ein Burger mit Stil, Substanz und jeder Menge Soulfood-Charmé.

Wahlweise mit Ofenkartoffeln und Hafer-Sour-Cream oder Salatbeilage

BBQ Burger (VG) 18 €

Hausgemachtes Hafer-Gemüse-Patty, mit langsam geschmorten Rotkohl, Tomaten und Zwiebeln und einer rauchig-süßen BBQ-Soße. Serviert auf frischem Rucola und gebrünet in einem fluffigen Weizen-Bun.
Ein Burger mit Charakter, rauchig, herhaft und voller pflanzlicher Leidenschaft.

Wahlweise mit Ofenkartoffeln und Hafer-Sour-Cream oder Salatbeilage

Wilde Salat-Bowl mit Veta und Kürbis-Falafel (VG) 16 €

Ein farbenfroher Mix aus Wildkräuter-Salat, liebvoll vermengt mit Tomaten, Zwiebeln, Karotten sowie Rot- und Weißkohl. Getoppt mit knusprigen Kürbis-Falafeln, cremigem Veta, knackigen Sonnenblumenkernen und frischen Sprossen. Abgerundet mit Balsamico-Creme, feinem Kürbiskernöl und geröstetem Fladenbrot.
Dazu wahlweise unser hausgemachtes Senf-Kräuter-Dressing oder cremiger Tzatziki.
Ein Bowl-Erlebnis voller Farbe, Frische und pflanzlicher Lebensfreude

Mousse au Chocolat (VG) 5 €

Warmer Apfelstrudel mit Sahne 5 €



(VG) Glutenfrei oder glutenfrei möglich!

Zu weiteren Allergenen könnt ihr uns gern Ansprechen.