

Speisekarte

Vielsinn Gaststube



Rotkohlcremesuppe mit geröstetem Fladenbrot  6,50 €

Plant Steak-Burger  16 €

Saftiges Soja-Steak im soften Bun, kombiniert mit einem Kartoffelpuffer, geschmortem Rotkohl, langsam geschmorten Zwiebeln und Wildsalat. Abgerundet mit kräftiger Steakhouse-Soße.
Dazu wahlweise Ofenkartoffeln mit cremige Sour Cream oder Salatbeilage
nau.

Marokkanischer Kichererbseneintopf  14,50 €

Herzhafte Kichererbsen, Zucchini, Kürbis, Zwiebeln und Knoblauch, sanft gegart in aromatischer Tomatensoße mit typisch marokkanischen Gewürzen und süßen Datteln. Serviert mit geröstetem Fladenbrot. Ein wärmender Teller voller Aromen, Farbe und pflanzlicher Leidenschaft.

Vöner Teller 14 €

Saftiger Seitan, 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-Senf-Soße.
Ein herzhafter Klassiker, bunt, würzig und einfach vielSinnig gut.

Cheesi Burger  17 €

Hausgemachtes Hafer-Gemüse-Patty, saftig und aromatisch, belegt mit frischen Tomaten, würzigen Gewürzgurken, roten Zwiebeln und Wildsalat. Verfeinert mit unserer cremigen Burger-Soße und einer zart schmelzenden Cheddar-Style-Soße, serviert im fluffigen gelben Weizen-Bun.
Ein Burger mit Stil, Substanz und jeder Menge Soulfood-Charme.
Wahlweise mit Ofenkartoffeln und Hafer-Sour-Cream oder Salatbeilage

Wilde Salat-Bowl mit Veta und Planted Duck  16 €

Ein farbenfroher Mix aus Wildkräuter-Salat, liebevoll vermengt mit Tomaten, Zwiebeln, Karotten sowie Rot- und Weißkohl.
Getoppt mit saftiger pflanzlicher Ente auf Erbsenproteinbasis, cremigem Veta, fruchtigen Heidelbeeren, knackigen Sonnenblumenkernen und frischen Sprossen.
Abgerundet mit Balsamico-Creme und geröstetem Fladenbrot.
Dazu wahlweise unser hausgemachtes Senf-Kräuter-Dressing oder cremiger Tzatziki.
Ein Bowl-Erlebnis voller Farbe, Frische und pflanzlicher Lebensfreude.

Desserts

Warmer Apfelstrudel mit Sahne 5,50 €

Himbeer-Trifle 6,50 €

 *Glutenfrei oder glutenfrei möglich!*

Zu weiteren Allergenen könnt ihr uns gern Ansprechen.