



SUPPE & SALAT

Rasam € 6,5 v/gf/g
indisch gewürzte Tomaten-Linsen Suppe

Miso Suppe € 6,5 v/d/g/10
Tofu/Algen/Frühlingszwiebeln/Sojasprossen

Guacamole vegan € 13,0 v/gf
Tortillachips
hausgemachte Avocadocreme & rote Salsa

Gemischter Salat € 12,5
bunte Blattsalate/Tomate/Gurke/Paprika
wahlweise mit:

- Burrata + € 5,0 e
- karamelisiertem Ziegenkäse + € 5,0
- Feta /Oliven/Zwiebeln/Peperoni + € 5,0

wählen Sie dazu eines unserer
hausgemachten Dressings

- Himbeerdressing /h
- Joghurtdressing /e/h/l
- Walnussdressing /f
- Balsamico & Olivenöl

Kleiner Beilagensalat € 6,5
bunte Blattsalate
Tomate /Gurke /Paprika/ Edamame

PINSÄ & PASTA

Pinsa Pomodoro Rucola € 16,5 a/e
Tomatenwürfel/Basilikum/Rucola/Mozzarella
• mit Burrata + € 5,0

Pinsa Austernpilze € 18,5 a/e
Austernpilze/Spinat/Tomate/Gorgonzola

Pinsa Tartuffata € 24,0 a/e
schwarze Trüffel/Mozzarella/Tomate
vegan möglich= mit veganem Käse

Lasagne € 18,0 a/e/g/l
Tomate/Pilzragout/Bechamel/Mozzarella

Crespelle € 19,0 a/b/e/g
Buchweizencrepes / Spinat/ Ricotta/
Kräuterrahmsauce

Ravioli vegan € 16,5 v/a/e/7/2
Fragen Sie das Servicepersonal nach der saisonalen Füllung
Salbei"butter" vegan/ veganer Käse/ Tomaten

Spinat-Ricotta-Knödel € 18,5 a/b/e/f/m
Spinat/Ricotta/Butter/Pinienkerne/Chicorée
ital. Hartkäse

Kartoffelgnocchi € 15,5 a/e/g/7
Tomatensauce/Rucola/ital. Hartkäse
vegan möglich = veganer Käse

Tagliatelle Tartuffata € 23,0 a/e
Sahne/schwarzer Trüffel/ital. Hartkäse
vegan möglich (mit Sojasahne & veg. Käse)

Für unsere kleinen Gäste € 8,5 a/g
Pasta (Penne od. Chicche) & Tomatensauce

v= vegan / gf= glutenfrei /

a=Gluten / b=Eier/ c=Erdnüsse/ d=Soja/ e= Milch/ f=Nüsse/ g=Sellerie/ h=Senf/ i=Sesam/ j=Schwefel/ k=Lupinen/ l=Alkohol/ m=Hefe /
1=Koffein/ 2= Farbstoff/ 4 = Phenylalanin/ 5= Chinin/ 6= Antioxidationsmittel/ 7 =Konservierungsstoff/ 8 = Süßungsmittel 9=Sulfite/ 10 =
Geschmacksverstärker/ 11 = Phosphat/ 12= geschwefelt



HAUPTGERICHTE

Palak Paneer € 18,5 gf/e/d
gelbes Spinatcurry/Tomaten/ Austernpilze/
Paneer /Duftreis
vegan möglich=mit Tofu

Rotes Thai Curry vegan € 18,5 v/gf/d
Gemüse in Curry-Kokos-Sauce (scharf)/
geräucherter Tofu/ Duftreis

Saitan Ragout € 23,0 a/d/e/g/l
Saitan /Champignon-Rotwein-Sauce/
gedämpftes Gemüse/ Kartoffel-Zucchini-
Trüffel-Gratin
vegan möglich=mit Reis oder Chicche(Mini
Gnocchi

Curry Diabolo vegan € 18,5 v/gf/h
Sojanuggets/Vindaloo-Curry/ Duftreis

Kartoffel-Zucchini-Trüffelgratin € 21,5
e/gf/l/h/f
Kartoffel/Zucchini/Trüffelpaste/Blattsalat/
Walnussdressing

Gefüllte Zucchini Blüten € 19,5 a/e/f/m
Ricotta-Erbesen-Karotten-Füllung/ Tempura/
Tomaten-Chili-Dip/ Salatbouquet/
Walnussdressing

Nanasei vegan € 18,5 v/d/i/l
Gemüse/ hausgemachte Teriyaki-Sauce /
geräucherter Tofu/Duftreis

Extra Portion Reis € 3,5

DESSERT

Mango Tiramisu € 8,5 a/b/e
Mascarpone/Ei/Mango/Löffelbiskuit

Veganes "Tiramisu" € 8,5 a/d
Soja/Kaffee/Biscoff

Crème Brûlée € 8,6 b/e
Sahne /Eigelb/echte Vanille/ brauner
Zucker

Mousse au chocolat vegan € 8,9 v/d
hausgemachte Mousse aus
zartschmelzender belgischer Schokolade/
Soja

Espresso Affogato € 5,9 e/l
Vanilleeis /Espresso
gibt es auch entkoffeiniert

Tartuffo Affogato € 8,9 e/f/l
Tartuffo scuro (Zabaione/Schokolade/
Haselnussstückchen) /Espresso
gibt es auch entkoffeiniert

Unsere Kuchen kommen vom sozialen
Backprojekt KUCHENTRATSCH
und aus einer Münchner
Handwerkskonditorei

Kuchen aus der Vitrine € 5,4

Portion Sahne € 1,3

Portion Sahne VEGAN € 1,3

v= vegan / gf= glutenfrei /

a=Gluten / b=Eier/ c=Erdnüsse/ d=Soja/ e= Milch/ f=Nüsse/ g=Sellerie/ h=Senf/ i=Sesam/ j=Schwefel/ k=Lupinen/ l=Alkohol/ m=Hefe /
n=Koffein/ 2= Farbstoff/ 4 = Phenylalanin/ 5= Chinin/ 6= Antioxidationsmittel/ 7 =Konservierungsstoff/ 8 = Süßungsmittel 9=Sulfite/ 10 =
Geschmacksverstärker/ 11 = Phosphat/ 12= geschwefelt