



PRINZ MYSHKIN KLASSIKER/CLASSICS

CREPELLE ^{a/c/g}

€ 18,5

Buchweizencrêpes/Spinat/Ricotta/Kräuterrahmsauce
buckwheat crêpes/spinach/ricotta/herb-cream-sauce

TOFU STROGANOFF ^{v/gf/f/l}



€ 24,0

marinierter Tofu/ Champignons/vegane Rotwein-„Sahne“-Sauce/gedämpftes Gemüse/
Jasminreis od. Vollkornreis
marinated tofu/ button mushrooms/ vegan redwine-cream-sauce/steamed vegetables/
jasminrice or whole grain basmati rice

SOJAMEDALLIONS ^{v/a/i/f/2}



€ 23,5

gebratene Sojamedallions/vegane Sahne-Rotwein-Tomaten-Estragon-Austernpilz-Sauce/gedämpftes
Gemüse/ wahlweise mit Kartoffelgnocchi ODER Kartoffelgratin ODER Vollkornreis
fried soy-medallions/vegan cream-redwine-tomato-tarragon-oyster mushroom-sauce/ steamed vegetables/
comes with potato gnocchis OR potato gratin OR brown rice

SAITAN RAGOUT ^{v/a/f/i/l}



€ 24,0

Saitan/Champignon-Rotwein-Sauce/gedämpftes Gemüse/ Kartoffelgratin
Saitan/ button mushroom-redwine-sauce/ steamed vegetables/ potato gratin
Randy aus Californien sagt:

“Das ganze Jahr freue ich mich auf München und das das leckere Saitanragout im Prinz Myshkin”

GEFÜLLTE ZUCCHINIBLÜTEN/ ^{g/a/i/f/h/m/1/2}

STUFFED ZUCCHINI FLOWERS

€ 23,0

Ricotta-Erbсен-Karotten-Füllung/Tempurateig/Balsamico Reduktion/Tomaten-Chili-Dip/ Salatbouquet/
Walnussdressing
ricotta-pea-carrot-filling/tempura batter/balsamic reduction/tomato-chilidip/saladbouquet/walnutdressing

v= vegan / gf= glutenfrei /

a=Gluten / c=Eier/ e=Erdnüsse/ f=Soja/ g= Milch/ h=Nüsse/ i=Sellerie/ j=Senf/ k=Sesam/ l=Alkohol/ m=Hefe /
1= Farbstoff/ 2 =Konservierungsstoff/ 3= Antioxidationsmittel/4 = Geschmacksverstärker/5= geschwefelt/ 6 =geschwärzt/ 7=
gewachst/8=mit Phosphat/ 9= mit Süßungsmittel/ 10= enthält eine Phenylalaninquelle/ 11=mit Zucker oder Süßungsmittel/
12= koffeinhaltig/ 13= chininhaltig/ 14= mit Taurin / 15= Sulfite