



Menüvorschläge

Vegan

Vegetarisch



Sehr geehrter Gast!

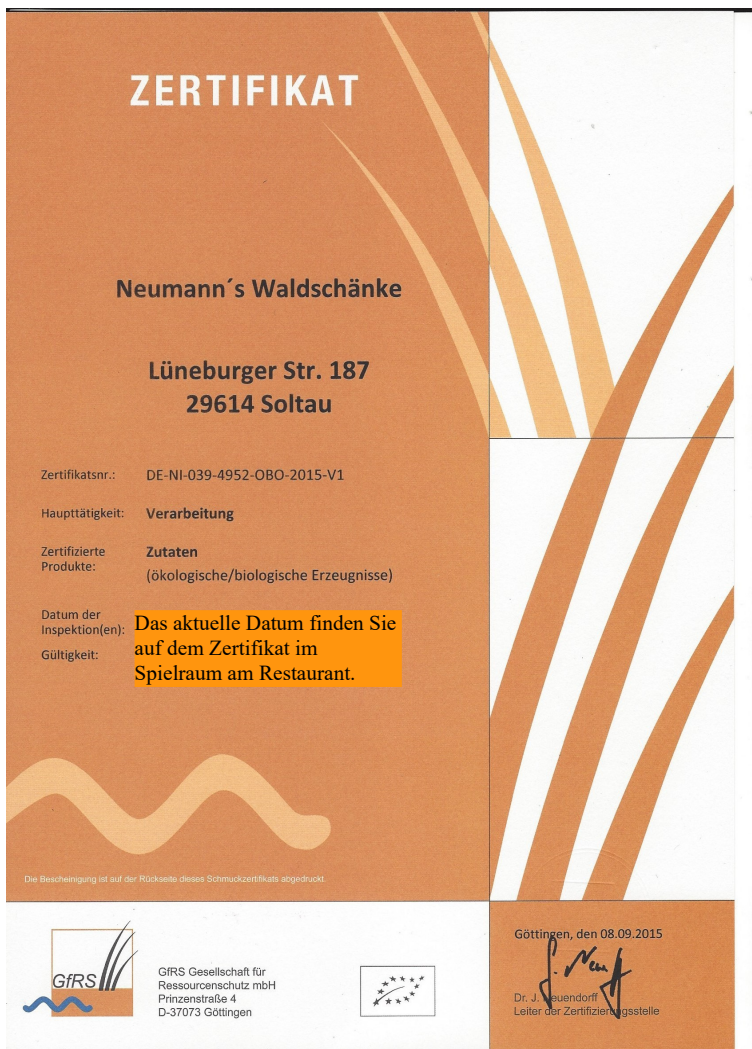
Unser Betrieb ist BIO Zertifiziert durch die Gesellschaft für
Ressourcenschutz mbH (GfRS Göttingen)

Wir verwenden einige Produkte in BIO Qualität in unserer Küche!

Diese sind in unseren Menüvorschlägen gekennzeichnet!

Prüfnummer DE - ÖKO - 039

Prüfnummer Neumann's Waldschänke DE-NI-039-4952-OBO



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können finden Sie auf der letzten Seite!



Alle Vorschläge sind im Haus wie auch für Ihr Catering möglich!


Gluten oder Lactose intolerant? Sprechen Sie uns an, was möglich ist.

VEGETARISCHES -VEGANES- Menü und Buffet - Catering

Suppen

Folgende Suppen sind möglich - Auswahl immer nur eine!


Alle veganen Suppen sind gekennzeichnet, alle anderen Suppen sind immer vegetarisch!

Bärlauchcremesuppe vegan möglich auf Anfrage 

Tomatencremesuppe

Kürbiscremesuppe vegan möglich auf Anfrage 

Minestrone 


Kokos Chili Suppe 

9€/Person

Menü

Hauptgänge

Vegane Hackbällchen in Basilikum - Tomatensugo und Salatteller 
19€

Veganes Gemüsecurry mit Kokosmilch - Basmatireis und Salatteller 
21€

Kürbiscurry Thai mit zarten Kichererbsen - Süßkartoffelrösti
und Salatteller 
22€



Menü

Hauptgänge

Chili sin carne - Reis und Salzteller

19€



Burger vegetarisch mit Guacamole, getrockneten Tomaten und Cheddarkäse

20€

Burger vegan mit Guacamole, getrockneten Tomaten und veganem Käse

20€



Klassisches Veganes Teriyaki - asiatisch abgeschmeckt mit pflanzlichem Hähnchenstreifen und Bunter Reismischung

19€



Gemüsecurry Thai - Würfel vom Kürbis mit Kichererbsen - mit rotem Curry abgeschmeckt - Bunte Reismischung

19€



Gemüselasagne Mediterran

18€



Tagliarini in Gorgonzolasoße

17€



Tagliarini in Tomatensoße Toscana
15€

Gnocchi Variation in Käsesoße
18€



Pappardelle mit Pesto Genovese
16€

Blaue Mais Tortillias
Avocadospalten, Granatapfel, Paprika, Tomate, grüne Salsasoße und
Frühlingslauch
17€



Vegetarische Büffel - Köhrloulade mit Kartoffelstampf
21€

Basilikumtofulasagne mit Belugalinsen im Brikteig - Ratatouillegemüse
22€



Bowls

Detox Bowl

mit Roter Beete, verschiedenen Gemüsesorten, roter Mangold und
frischen Feigen
16€



Power Bowl

Karotten, Schalotten, pflanzliche Hähnchenstreifen, Teriyakisoße,
Mangospalten und Crunch
18€





Buffet

warm - vegan - vegetarisch

Mini Burger vegetarisch mit Guacamole, getrockneten Tomaten und Cheddar-Käse

Kürbiscurry "Thai" mit Kichererbsen und Cocosmilch, Reismischung - vegan



Chili sin Carne - vegan



Broccoli-Erbesen-Bohngemüse - vegan



Süßkartoffelrösti



Falafelbällchen mit Tomatensugo



kalt

Freekeh Quinoa Mix Bowl



Bruschetta Tomate



und Pesto Genovese

Antipasti gegrillt mit Paprika und Oliven



Couscoussalat mit Schafskäse und Tomaten

Tomate Mozzarellaspieße

Avocadotatar angemacht mit Knoblauch und Limette



39€

Dessert vegan und vegetarisch

Crème Brûlée 9€

Rote Grütze mit veganer Vanillesoße

9€



Schokoladensoufflée mit frischen Früchten

12€

Erdbeer- Mascapone Creme Saisonale

9€

Mousse au chocolat von dunkler Schokolade

9,90 €

Tiramisu klassisch

11€

Unsere Empfehlung

Eispyramide mit frischem Obst und Fruchtsoße 10€

Zusatzstoffe:

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel,
4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig,
9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle

Enthält folgende Allergene:

A= glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶,
Hybridstämme⁷)

B= Krebstiere

C= Eier

D= Fisch

E= Erdnüsse

F= Soja

G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

H= Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Paranuss⁶,
Pistazie⁷, Macadamianuss⁸ und Queenslandnuss⁹)

I= Sellerie

J= Senf

K= Sesamsamen

L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l

M= Lupinen

N= Weichtiere