

Vorspeisen:

Smoothie des Tages
7,50 €

Roh vegane Lasagne
mit Heirloom Tomaten
und Macadamiakäse
15,00 €

Gebratener Semphire
mit Pinienkernen
auf Mizuna Salat
und Limetten-Grünteesauce
14,50 €

Frittierte Shiitake-Pilze
mit
Feldsalat und Croutons
14,50 €

Suppen:
Tagessuppe
5,50 €

Kaltes Gurkensüppchen
mit Joghurt-Chiasamenperlen
7,50 €

„Pot au feu“ mit Gemüserauten
und getrockneten Pflaumen
7,50 €



Hauptgänge:

Heißes Pfirsichgelee im Pistazien-Nicolaytan
mit Vanille-Reismilch-geschmortem Knoblauch
auf Basmati Reis und gegrillter Kokosnuss
15,50 €

Ochsenherztomate
mit Aprikosen-Apfelpürée gefüllt
auf Cashew-Mangoldgemüsen
15,50 €

Kaffeebohnen geschmorte Zwiebel
mit Black Tempeh,
Ratatouille-Mango-Risotto
und Kaffee-Passionsfruchtjus
16,50 €

Gebratenes
Räucherpflaumen-Lupinenfilet
auf Trauben-Sauerkraut
und Feuerbohnen
15,50 €

Ab zwei Personen:

Pilzplatte von hausgezüchteten Kräuterseitlingen
und Shiitake mit Pfifferlingen, Kartoffelbrägel
und Gemüsejus
19,50 € pro Person

Wir freuen uns wenn Sie diese Karte nach Hause begleiten und Sie uns weiter empfehlen. Vielen Dank!
Allergienhinweis: Unsere Speisen enthalten garantiert kein Ei, Fisch, Krebstier, Milch, Weichtier. Alle anderen neun, nach LMIV kennzeichnungspflichtigen Stoffe, nämlich: Erdnuss, Gluten, Schalenfrüchte, Lupine, Sulphite, Sellerie, Sesamsamen und Soja können aber vorkommen. Bitte teilen Sie uns Ihre Allergie mit. **Wir beraten Sie gerne.**

Desserts:

Dessert des Tages

7,50 €

Pflaumenvariation
mit Pistazieneis

8,50 €

Beerenfrüchte Mille feuilles
mit Konditorcreme

8,50 €

Ab zwei Personen:

Nicolays Weinstuben-Dessertteller

12,50 € pro Person

Weinstuben-Überraschungsmenü

3 Gänge **35,00 €**

4 Gänge **42,00 €**



Besuchen Sie auch:
Sonnenuhr
Vegan fast food

Danke an – Anja Seitz, Claudia Jehnen, Jasmin V Hamann, Nadja Madeleine Groelly,
Mary-Jo Kitty Arendt, Regina Jobelius, Veganas Fresserle, Susi Theis, **und alle weiteren 3.800 FB-Fans**



JEDEN SONNTAG ab 11.00h VEGANER BRUNCH!!!

www.facebook.com/weinstubenbrunch

Die Weinstube

nachhaltig genießen



Speisekarte

100% vegan