

Vorspeisen:

Smoothie des Tages

7,50 €

Gemüsegelée

mit Radieschen-Gurken-Vinaigrette
und feinen Salaten

14,50 €

Spargelmousse von weißem
und grünem Spargel

15,00 €

Frittierte Shiitake-Pilze
mit Feldsalat und Croutons

14,50 €

Suppen:

Tagessuppe

5,50 €

Spargelcremesuppe mit Croutons
und Petersilienpesto

7,50 €

Grün, Grün, Grün

Suppenvariation

mit Bärlauch, Petersilie, Kresse

9,50 €



Hauptgänge:

Erdbeer-Spargel

Mosto Cotto auf Cashew-Risotto

15,50 €

Linsen-Lupinenfilet

unter der Kräuterkruste auf
Mango-Paprika Ratatouille
und Pommes Parmentier

18,50 €

Räucher-Avocado

mit Quinoa-Mandel-kern
im Zitronen Cappellini
mit Bärlauch-Tomaten und Jus

15,50 €

Geschmorte

Kidneybohnenrouladen
auf Zuckerschoten
mit Kokos-Passionsfrucht-
Kartoffelpüree

16,50 €

Ab zwei Personen:

Pilzplatte von hausgezüchteten
Shiitake und Kräuterseitlingen
mit Kartoffelbrägel und Gemüsejus

21,50 € 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, Senf, Sesamsamen und Soja können aber vorkommen. Bitte teilen Sie uns Ihre Allergie mit. **Wir beraten Sie gerne.**

Desserts:

Dessert des Tages

7,50 €

Schokoladenvariation
mit Nicolays Veierlik**Xr**

8,50 €

Geeistes, geliertes Rhabarbersüppchen
mit Eis

8,50 €

Ab zwei Personen:

Nicolays Weinstuben-Dessertteller

12,50 € pro Person

Weinstuben-Überraschungsmenü

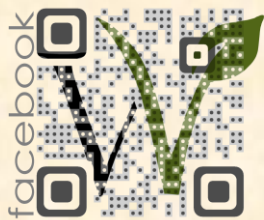
3 Gänge **35,00 €**

4 Gänge **42,00 €**



Besuchen Sie auch:
Sonnenuhr
Vegan fast food

Danke an – Anja Seitz, Cora Zon, Nadja Madeleine Groelly,
Eliza Do, Regina Jobelius, Nicole und Frank Hofmann sowie allen weiteren 4.500 FB-Fans



JEDEN SONNTAG ab 11.00h VEGANER BRUNCH!!!

www.facebook.com/weinstubenbrunch **YT VLOG:** www.tinyurl.com/NicolayVegan

„Die Weinstube“ im Hotel Nicolay1881 www.hotel-nicolay.de Tel.:06532-93910

Die Weinstube

nachhaltig geniessen



Speisekarte
100% vegan