veggie and vegan

Tierisch gut wird's wenn's grün bleibt.

Also weg mit dem Sonntagsbraten und ran mit Gemüse und Co.

Klingt so extrem gesund?

Ist es auch, denn vegetarisch und vegan ist schon lang ein Vitalboost mit allem was Ihr Body braucht.

Denn wir verarbeiten frisch, lecker, ohne Tier und mit Superfoods. Da werden selbst Fleischliebhaber Schwierigkeiten bekommen nicht zuzugreifen.

Und unser neues Highlight wird Sie verwundern.

Der very vegan Burger. Er schmeckt allerdings nicht.....nicht nach Gemüse, sondern nach Fleisch und das aus Erbsen. Hier wird es schwer zu erkennen, dass es keinen tierischen Ursprung hat. Das ist Innovation auf höchstem Niveau - es geht auch ohne - lassen Sie sich von uns überzeugen wie gut das tut sich für dieses Konzept zu entscheiden.

Falls Sie Veganer / Vegetarier sind - vergessen Sie den ganzen Text, einfach buchen!

VORSPEISEN

Linsen mit Räucherforelle oder geräucherten Tofuwürfeln

Räucherforellenmousse - Praline
mit frischem Meerrettich abgerundet

Erbsencrème
mit Olivenerde und Rote-Bete-Kaviar

Vegane Erbsencrème
mit Wildkräutertopping

Wirsingcrème
mit Feigenchutney

Steinpilz Panna Cotta
zart schmelzender Panna Cotta mit Steinpilzen und einer süß saurem Aprikosen-Chutney

Hafer -Mandelcrème
mit Blumenkohl-Brokkoli Salat

Fenchelkompott und Mozarella
an grünem Pesto und Pinienkernen

HAUPTSPEISEN

Chili Vegetable
vegane Variante des Chili con Carne, mit Sonnenblumenkernen, Paprika, Kidneybohnen

Süßkartoffel-Tikka-Masala
bunte Süßkartoffel-Gemüse-Mischung in würziger Tomaten-Kokos-Sauce

Veganes Auberginencurry
mit Tomaten, Kichererbsen und Rosinen, orientalisch abgeschmeckt

Couscous
gelber Couscous, mit Paprika, Brechbohnen, Auberginen und Karotten

Vegane Paella
Langkornreis mit Paprika, Zucchini, Aubergine und Zwiebeln, verfeinert mit Kurkuma

Süßkartoffel-Gnocchi
in Erdnusspesto, mit Kürbiskernen, Tomaten, gelben Karotten und Kidneybohnen

DESSERTS

aus hauseigener Eismanufaktur REDO del Gelato:
Mangosorbet vegan
Heidelbeersorbet vegan
Dunkles Schokoladensorbet vegan

Birne Helene
Vanilleeis mit Schokoladensauce, Birnen, Streueln im Weckglas

Bienenstich REDO Style
Mandeln auf Bisquit und Schmelz einer Vanillecrème aus und weißer Sauce

Crème Brulée
in kleinen Soufflеförmchen

Buchweizen-Kichererbsenpraline
an Mandelcreme mit Berganot

28,90 €
pro Person

Unter 50 Personen wird der Preis angepasst und der Angebotsumfang reduziert. Alle Preise zzgl. gesetzl. MwSt..