

Deutschlands essklusivste Ausgabe. Nachrichten über Wasser im Mund und Gastfreundschaft. | Die beste Ausgabe des Jahres.

SAISONALE SPEISEN



SUNSHINE SALAD

Avocado Pasta € 12,95

Tagliatelle in cremiger Avocado-Sauce mit Kirschtomaten, verfeinert mit Parmesan und Chili-Pfeffer

Rock 'n' Bowl € 13,45

gemischte Blattsalate, Bulgur und Sesam-dressing, dazu Kirschtomaten, Gurke, Edamame, Paprika, Hirtenkäse, 3 knusprig gebackene vegetarische Frühlingsrollen, getoppt mit Sriracha-Sauce und Wasabi-Sesam, dazu ein Sweet-Chili-Dip



ROCK 'N' BOWL

Sunshine Salad € 12,95

gemischte Blattsalate mit Kirschtomaten, Gurke, Paprika, Wasser- und Cantaloupe-Melone, Serranoschinken, Hirtenkäse, dazu 3 frisch gebackene Pizzabrötchen und ein Dressing nach Wahl

Korean Potato € 11,95

große Backkartoffel, gefüllt mit Sauerrahm und zartem Hähnchenfleisch in pikant-süßer Korean-BBQ-Sauce, dekoriert mit roten Zwiebeln, dazu ein bunter Salat mit Dressing nach Wahl

Trash Pizza: „Burger Style“ € 15,95

mit Tomatensauce, Käse und saftig gebratenem Rinderhackfleisch, dazu würziger Jalapeño-Cheese-Dip, Jalapeños, Zwiebeln und Nachos – getoppt mit Sauerrahm, Frühlingszwiebeln und Chili-Pfeffer

Erdbeerschnitte laktosefrei € 5,95

Fruchtige Erdbeercreme auf Rührteigboden, dazu saisonale Beeren



Nachos mit Gedöns € 12,45

eine große Portion Nachos, überbacken mit Taco-Beef, Jalapeños, Käse, getoppt mit marinierten Tomatenwürfeln, Sauerrahm und Guacamole, mit Chili-Pfeffer gepimpt

Korean Tacos € 12,45

2 kleine Weizentortillas mit Sauerrahm und Käse knusprig gebacken, gefüllt mit zartem Hähnchenfleisch in pikant-süßer Korean-BBQ-Sauce, gemischte Blattsalate und Avocado, getoppt mit Sriracha-Sauce, dazu ein bunter Salat mit Dressing nach Wahl



KOREAN TACOS

Korean Chicken Bowl € 14,45

gemischte Blattsalate, Bulgur und Sesam-dressing, dazu Kirschtomaten, Gurke, Edamame, Paprika, Hirtenkäse, zartes Hähnchenfleisch in pikant-süßer Korean-BBQ-Sauce, mit Wasabi-Sesam getoppt



KOREAN CHICKEN BOWL

EXTRAVIBES

GRÜNER APFEL -
PINK GRAPEFRUIT

Homemade Lemonades

ICED HIMBEER
MATCHA

WENIGER SÜß!

Grüner Apfel – Pink Grapefruit € 5,95

natürlicher Grüner-Apfel-Fruchtextrakt, Pink-Grapefruit-Püree, Soda, grüne Apfelscheiben und Minzzweig

Pink Grapefruit – Passionsfrucht € 5,95

Pink-Grapefruit-Püree, Passionsfruchtpüree, Lemon Squash, Soda, Pink-Grapefruit-Scheibe und Minzzweig

Kiwi – Passionsfrucht € 5,95

Kiwipüree, Passionsfruchtpüree, Lemon Squash, Soda, Kiwischeibe und Minzzweig

Frozen Margarita

SALITOS SALRITA
STRAWBERRY

CE Saisonkarte - 03/26
PE 01

☺ = vegan | ✓ = vegetarisch
Für eine Übersicht der Allergene und Zusatzstoffe (lt. LMIV) spricht unser Servicepersonal an.

0,0%

ZERO alkoholfreier

Weißwein 0,2l € 6,95 | 0,75l € 23,95
Genossenschaft Heilbronn

Der Weißweingenuss ohne Bedenken!
Wirklich 0,0% alkoholfreier Genuss – aus den Rebsorten Riesling und Kerner – vinifiziert mit fruchtig frischen und komplexen Aromen!

Iced Matcha Latte € 6,45

kalte Milch, Matcha Grüntee – eisgekühlt

Iced Mango-Passionsfrucht Matcha € 6,45

Mango-Passionsfrucht-Fruchtaufstrich, kalte Milch, Matcha Grüntee – eisgekühlt

Iced Himbeer Matcha € 6,45

Himbeer-Vanille-Fruchtaufstrich, kalte Milch, Matcha Grüntee – eisgekühlt

Salitos Salrita Strawberry € 9,95

fruchtige Strawberry Margarita, eiskalt gemixt mit Salitos Original

Salitos Salrita Mango € 9,95

fruchtige Mango Margarita, eiskalt gemixt mit Salitos Original

Virgin Lillet Wildberry alkoholfrei € 7,45

Lillet Blanc alkoholfrei, Schwegges Original Wildberry, Himbeeren und Minzzweig

DER APEROLFREIE

Virgin Orange Spritz alkoholfrei € 7,45

Orange-Spritz-Sirup, alkoholfreier Sekt, Soda und Orangenscheibe

Passionsfrucht-Spritz € 8,45

Bacardi Passion, Pink-Grapefruit-Püree, Solare Secco, Soda, Pink-Grapefruit-Scheibe und Minzzweig

» Ein bisschen süß, ein bisschen herb. Bacardi Passionsfruit bringt weißen Rum mit fruchtig-aromatischen Passionsfrüchten zusammen. Dein Lieblingsdrink mit Karibik-Feeling!

PASSIONSFRUCHT
SPRITZ

Extrawater

Pink Grapefruit-Minze € 5,45

Soda mit Pink-Grapefruit-Scheiben und Minze

Kiwi-Himbeer-Minze € 5,45

Soda mit Kiwischeiben, Himbeeren und Minze

GRAPEFRUIT-
MINZE



Die Seite für vegane & vegetarische Leckereien

Deutschlands essklusivste Ausgabe. Nachrichten über Wasser im Mund und Gastfreundschaft. | Die beste Ausgabe des Jahres

Die fernöstliche Antwort auf Deutsch(w)rap!

ORIENTAL WRAP

bestrichen mit Hummus, belegt mit gemischtem Blattsalaten, Gurke, Paprika, Jalapeños und würzigem Veggie-Shawarma*, dazu 1 Dip nach Wahl € 10,95
 optional mit Beilage und Dip (Aufpreis wie in Hauptkarte)

vegan



VEGANE SPAGHETTI BOLOGNESE

mit herzhafter Soja-Bolognese € 10,95

* knusprig gebratene Soja-Stripes, orientalisches Gewürz

VEGANES SCHNITZEL

2 knusprig gebratene, panierte, vegane Schnitzel** mit Paprikasauce, dazu Pom Fritz und vegane Majo € 14,45

** auf Basis von Weizenprotein. Sojafrei!

mit Paprikasauce



About Bianca:



Bianca Zapatka zählt seit 2015 zu den bekanntesten veganen Foodblogger*innen. Mit ihrem Blog, über 700.000 Followern und acht Bestseller-Kochbüchern begeistert sie Millionen Leser mit kreativen, alltagstauglichen Rezeptideen.

KÜRBIS-KICHERERBSEN-CURRY

by Bianca Zapatka

mit Hokkaido-Kürbis, Kichererbsen, Blattspinat, Kokosmilch, und Wasabi-Sesam, dazu Basmatireis € 12,95

vegan



GEBACKENER HIRTENKÄSE

Hirtenkäse mit Olivenöl, marinierten Tomatenwürfeln, milden Peperoni, Paprika, roten Zwiebeln und Basilikum, dazu 3 frisch gebackene Pizzabrötchen € 10,95

Viele weitere leckere Dips findest du in unserer Hauptkarte!



biancazapatka.com
[instagram.com/biancazapatka](https://www.instagram.com/biancazapatka)



Plant-based & extralecker!

GREEN POTATO-TELLER

große Backkartoffel gefüllt mit Sauerrahm und würzigem Veggie-Shawarma*, dazu ein Beilagensalat mit Dressing nach Wahl € 13,45

* knusprig gebratene Soja-Stripes, orientalisches Gewürz



AUF INS GRÜNE!

Immer mehr Menschen sind nicht mehr nur grün hinter den Ohren, sondern ernähren sich auch so.

Ob Kurztrip oder Langstreckenreise – das Bundesamt für grüne Geschmacksknospen empfiehlt auf jeden Fall einen kulinarischen Exkurs in die vegan-vegetarische Welt.

Die „Vegetarier essen meinem Essen das Essen weg“-Mentalität ist mindestens so trocken wie Oma Ernas Sonntagsbraten.

Mit leckeren veganen und vegetarischen Hauptgerichten wagen wir also die Reise – springt ihr auf den Zug auf?



POM GUACAMOLE

Pom Fritz getoppt mit Guacamole, Sauerrahm und marinierten Tomatenwürfeln € 7,95

Grüner wird's nicht!

