

ALEX

VEGANE GERICHTE AUF DER SPEISEKARTE

| VORSPEISEN & SNACKS

Vegane Tomatensuppe VEGAN **8,20 €**
verfeinert mit frischen Kräutern und Olivenöl, getoppt mit marinierten Tomaten und nussigem Rucola, dazu Kräuter-Knoblauch-Ciabatta

| HAPPY BOWLS

Fresh falafel bowl VEGAN **17,90 €**
vegan & bunt mit hausgemachten frischen Falafelnocken und japanischem Sushireis, getoppt mit würziger Asia-Soße. Kombiniert mit frischen Kräutern, Gurke, Wakame-Salat, Edamame, Rote Bete, Asia-Rotkohlsalat, würzig marinierten Mangos-
tütchen, geröstetem Sesam und knusprigem Glasnudelcrunch – verfeinert mit Limetten-Koriander- und aromatischem Roast-
ed-Sesam-Dressing

| OFENFRISCHER GENUSS

Flammkuchen mit Gemüse vegan deluxe VEGAN **13,40 €**
goldbraun gebacken – zarter Flammkuchen mit fruchtiger Tomaten-Kräuter-Soße, jungem Grünkohl, Roter Bete, marinierten
Tomatenwürfeln, zarten Möhren- und Rote Bete-Stiften, Edamame und knusprigem Glasnudelcrunch

| GOURMET BURGER

Premium Oat Burger VEGAN **13,60 €**
veganer Power-Player: saftiges Gemüsepatte aus Kichererbsen und Haferflocken, getoppt mit cremigem Hummus, fruchtigen Granat-
apfelkernen, Kräutern, jungem Grünkohl, marinierten Tomatenwürfeln und Kichererbsen – verfeinert mit erfrischender Korian-
der-Limetten- & Burgersoße

| SCHNITZEL & SPECIALS

Schnitzel klassik **AUF WUNSCH VEGAN** **14,30 €**

Vegan, Hähnchen oder Schwein knusprig paniertes Schnitzel mit goldgelben Pommes frites und einem kleinen Salatmix in Balsamico-Vinaigrette

Schnitzel mit bratkartoffeln & ei **AUF WUNSCH VEGAN** **18,50 €**

Vegan, Hähnchen oder Schwein? mit knusprigen Pfannenkartoffeln in Kräuteröl, gebratenem Spiegelei, wu rzigen Schmorzwiebeln und einem kleinen Salatmix in Balsamico-Vinaigrette

Schnitzel mit champignons **AUF WUNSCH VEGAN** **17,30 €**

Vegan, Hähnchen oder Schwein? mit frisch gebratenen Champignons und Zwiebeln in feiner Rahmsoße, goldenen Pommes frites und einem kleinen Salatmix in Balsamico-Vinaigrette

| EIS, SÜSSES UND DESSERTS

Blaubeer Streuselkuchen **VEGAN** **5,20 €**

mit veganer Puddingfu llung