Coq au Vin

51063 koeln

VEGANE GERICHTE AUF DER SPEISEKARTE

VORSPEISEN, SNACKS & ZUM TEILEN

Plateau Végétalien VEGAN **12,90 €**
Variation aus verschiedenem veganen Fingerfood (Kalamata-Oliven, gebratene Champignons, Cornichons, frittierte Kartoffelchips, Erdbeeren und gebratene Rosmarin-Birnen) mit cremigem Rote-Bete-Hummus-Dip, Aioli, Spinat-Dip und krossem Baguette

FLAMMKUCHEN TARTE FLAMBÉE

Provence VEGAN **11,90 €**
Knuspriger Flammkuchen mit würziger Spinat-Crème, milden roten Zwiebeln, fruchtigen Kirschtomaten, süßer Paprika, gegrillter Zucchini, Rosmarin, Thymian und Rosa Pfeffer

Lyon VEGAN **12,90 €**
Knuspriger Flammkuchen mit Pink-Hummus-Crème, süßer Paprika, Zwiebelringen, gerösteter Walnuss, frischem Rucola und aromatischer Balsamico-Crème

FRANZÖSISCHE EINTÖPFE PREMIUM RAGOÛT

Ratatouille VEGAN **14,90 €**
Provenzalischer Gemüseeintopf mit fruchtigen Tomaten, süßer Paprika, Zwiebeln, saftiger Zucchini und Auberginen, dazu zwei Beilagen nach Wahl

BEILAGEN ZUM RAGOÛT

French Rice VEGAN
provenzalischer Reis mit Mandeln und Aprikose

Salade d'accompagnement VEGAN
Beilagensalat mit Granatapfelkerne und Lila Kresse

Chou Rouge VEGAN
Elsässer Rotkohl mit Speck

SALATE SALADE

Auvergne VEGAN **12,90 €**
Frischer gemischter Salat mit knackigen Möhren, süßer Paprika, fruchtigen Kirschtomaten, saftiger Salatgurke, Walnüssen, Granatapfelkernen und hausgemachter Zitronen-Vinaigrette

FRÜHSTÜCK FRUNCH: THE FRENCH BRUNCH

Croque Mademoiselle VEGAN **9,90 €**
Eine vegane Köstlichkeit: Baguette mit würziger Spinat-Crème, gegrillten Champignons, knackigem Salat, frischer Kresse und saftigen Kirschtomaten