DILL Vegan Gastronomie

Pfärrle 2, 86152 augsburg
+49 821 24417037

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Zwiebelringe 5,00 €
5 Stück im Backteig, mit BBQ-Dip

Spicy blumenkohl-wings 6,00 €
Buffalo Style, 5 Stück im Backteig, mit leicht scharfem Haus-Dip und BBQ-Dip

Chili-cheeze-bällchen 6,50 €
5 Stück, mit Sweet-Chili-Dip

"chicken" nuggets 6,00 €
5 Stück, wahlweise mit Haus-Dip oder Sweet-Chili-Dip

Mozzarella sticks 6,50 €
3 Stück, im hausgemachtem Backteig, mit Sweet-Chili-Dip

Dill's vorspeisen platte 30,00 €
mit Zwiebelringe, spicy Blumenkohl -Wings, Chili-Cheeze-Bällchen, "Chicken" Nuggets, Mozzarella Sticks, Pommes, 5 Dips und buntes Salatbouquet

Feta-creme 11,00 €
mit gegrillten Oliven, Agavendicksaft, Olivenöl und Laugenbrötchen

Kleiner SALAT „DILL-STYLE“ 11,00 €
mit hausgemachten Antipasti aus Paprika, Pilze, Zucchini, dazu gegrillte Oliven, Kerne-Mix und Radieschen-Sprossen, Kurkuma-Senf-Vinaigrette

HAUPTSPEISEN

„knusper-ente“ **23,00 €**
aus Seitan mit hausgemachtem Apfelblaukraut und Bratensauce Hausart, dazu ein Kartoffelknödel

S’dill knuspersteak **22,00 €**
aus Soja im Pfanderl serviert, mit hausgemachtem Apfelblaukraut und Bratensauce Hausart, dazu ein Kartoffelknödel

Tempeh-rouladen **22,00 €**
mit Räuchertofu-Zwiebel-Gurke-Senf-Füllung, an hausgemachtem Apfelblaukraut und Bratensauce Hausart, dazu ein Kartoffelknödel

Waldpilz-ragout **19,00 €**
an hausgemachten Brezenknödel, dazu bunter Beilagensalat

GYROS (glutenfrei) **19,00 €**
aus Soja mit Pommes, Tzatziki, Peperoni und Zwiebeln, an buntem Beilagensalat

Gyros **20,00 €**
aus Kichererbsen-Geschnetzeltes (soja- und glutenfrei) mit Pommes, Tzatziki, Peperoni und Zwiebeln, an buntem Beilagensalat

Soja schnitzel „wiener art“ **18,00 €**
wahlweise mit Pommes ODER Kartoffel-Gurkensalat mit Räuchertofu, dazu Preiselbeeren, Ketchup und bunter Beilagensalat

„backvisch“ im knuspermantel **18,00 €**
wahlweise mit Pommes ODER Kartoffel-Gurkensalat mit Räuchertofu, dazu Haus-Remoulade und bunter Beilagensalat

Steinpilz - tortellini **16,00 €**
in hausgemachter heller Trüffel-Creme mit Wallnüssen, Kirschtomaten und Röstzwiebeln, dazu bunter Beilagensalat

Kaazspatzen **15,00 €**
mit Röstzwiebeln und bunter Beilagensalat

Chili kaazspatzen **16,00 €**
mit unserem scharfen Hausdip, Röstzwiebeln und bunter Beilagensalat

Grosser SALAT „DILL-STYLE“ **16,00 €**
mit hausgemachten Antipasti aus Paprika, Pilze, Zucchini, dazu gegrillte Oliven, Kerne-Mix und Radieschen-Sprossen, Kurkuma-Senf-Vinaigrette

DILL’S BURGER

Schnitzel-burger **13,00 €**
Knusperschnitzel belegt mit Salat, Tomate, eingelegte rote Zwiebeln und Essiggurke, Ketchup und Haus-Remoulade

Beyond cheeze-burger **14,00 €**
Pflanzen-Patty von Beyond Meat belegt mit Salat, Cheeze, Tomate, eingelegte rote Zwiebeln und Essiggurke, BBQ Sauce und Haus-Remoulade

Dill's chicken-burger **13,00 €**
Patty von Tindle belegt mit Salat, Tomate, eingelegte rote Zwiebeln und Essiggurke, Sweet-Chili Sauce und Haus-Remoulade

Dill's spezial burger **14,00 €**
Chili-Cheeze Patty belegt mit Salat, Tomate, eingelegte rote Zwiebeln, Essiggurke, Röstzwiebeln, Haus-Dip und Haus-Remoulade

„spiegelei“ **2,50 €**
Unsere Empfehlung als Topping für Burger

ON THE SIDE

Kleine PORTION POMMES **4,50 €**
ein Dip nach Wahl

Kleine PORTION SÜSSKARTOFFELPOMMES **5,00 €**
ein Dip nach Wahl

Grosse PORTION POMMES **8,00 €**
zwei Dips nach Wahl

Grosse PORTION SÜSSKARTOFFELPOMMES **10,00 €**
zwei Dips nach Wahl

Kleiner BUNTER BEILAGENSALAT **4,00 €**

Portion kartoffel-gurkensalat **5,50 €**
mit RÄUCHERTOFU

Laugenbrötchen **3,00 €**

"SPIEGELEI" als Topping **2,30 €**
als Topping für alle Gerichte

KIDS KITCHEN

Kinderschnitzel — **10,00 €**
aus Soja mit Pommes und Ketchup, dazu eine Capri Sonne

„chicken“ nuggets — **10,00 €**
5 Stück mit Pommes und Ketchup, dazu eine Capri Sonne

Kartoffel-knödel — **6,50 €**
mit Soße* dazu eine Capri Sonne

Spätzle — **6,50 €**
mit Soße* dazu eine Capri Sonne

DESSERTS

Dill’s haus-kaiserschmarrn — **13,00 €**
mit karamellisierten Mandeln, Rosinen und Apfelkompott (frisch ausgebacken und in 25 Minuten serviert)

Germknödel mit pflaumenmusfüllung — **11,00 €**
in hausgemachter Vanillesauce und Mohnzucker

Frosty dill eisbecher — **8,00 €**
3 grosse Eiskugeln, Vanilleeis mit veganer Sahne, Karamell und buntem Topping

Kugel vanilleeis — **2,00 €**

Mousse au chocolat — **7,00 €**
in Mangosauce und Obstgarnitur