



HERBSTAPFEL

Speisen und Getränke

Willkommen im wahrscheinlich nachhaltigsten Restaurant der Stadt!

Täglich ab 11:30 Uhr geöffnet (Di Ruhetag)

Wer sind wir eigentlich?

Wir möchten euch einen Einblick in die leckere, kreative Welt des veganischen Kochens gewähren. Wir kombinieren viele regionale, frische Zutaten mit überwiegend biologischen Trockenprodukten. Dabei verzichten wir auf Zusatzstoffe und kreieren unsere Gerichte ausschließlich aus Grundzutaten. Die Philosophie unseres Restaurants ist es, Nachhaltigkeit mit leckerem gesunden Essen zu verbinden.

Ihr habt Lust auf unser fine food, aber lieber zu Hause?

Kein Problem, alle unsere Gerichte gibt es sowohl *geliefert als auch zum Mitnehmen*. Natürlich nur in schicken Steal-Bowls (5 € Pfand) oder in biologisch abbaubaren Einwegverpackungen (je 0,50€).

Einfach auf www.herbstapfel.de bestellen.

Ihr plant eine Feier und habt Lust auf ein veganisches Catering?

Sprecht uns an und wir planen den kulinarischen Teil Eurer Veranstaltung ganz individuell.

Noch keine Geschenkidee oder möchtest du jemandem die veganische Ernährung näher bringen?

Wir bieten auch schicke Geschenkgutscheine an.

Wir akzeptieren die Regionalwährung „Bürgerblüten“



vegetarisch



vegan



Glutenfrei

tasty summer



Sommer-Wrap mit mariniertem Gemüse und Salatbeilage 8,20
mit saisonalem Gemüse, Salat, Gurken, Paprika, einem Schuß Hausdressing und einem Dip nach Wahl



der Double Burner im Brioch-Brötchen 8,40
Wähle dein Patty: Halloumi // Grünkern // Beyon-Meat (+3,60€)
mit Chili-Sauce, Aioli, Cheddar-Style, Zwiebeln und Paprika.



die Sprossenkönigin im Körnerbrötchen 8,20
Wähle dein Patty: Halloumi // Grünkern // Beyon-Meat (+3,60€)
mit wechselnden Sprossen, Hummus, Kräuterdip, Tomaten, und Gurke

Portobello Burger im Briosh-Brötchen 8,40
Mit marinierten, gebratenen Portobello-Pilzen, Kräuterdip, Paprika-Relish, Hanfparmesan, Tomaten, Gurken und knackfrischem Salat



Sushi Bowl 4 Makis 7Makis
8,80 12,80
mit Tofu- und Kappa-Sushi und California Roll. Dazu eingelegter Ingwer, Salatbeilage, ein Dip nach Wahl und selbstgemachte Teriyaki Sauce

Getränkesspezial










Mango-Lassi 0,3l 4,00
Lecker mit Erdbeersauce und Kokosflocken



wechselnde selbstgemachte Limos 0,3l 0,5l
3,20 4,60



Starters

	Antipasti Platte für Zwei saisonal angehaucht, mit 2 Dips nach Wahl	11,20	
	Kleiner Salat mit Haus-Dressing und gerösteten Kernen	4,20	
	Brotkorb mit 2 Dips nach Wahl	4,20	
	Tortilla Chips mit einem Dip nach Wahl	2,80	

Dips

	Tomatenpesto	1,20	
	Paprika-Relish	1,20	
	Aioli	0,80	
	Hummus	1,00	
	Chili-Sauce „double Burner“	1,00	
	Craftbeer-BBQ-Sauce	1,20	
	Kräuterdip	1,00	

Bowls

	klein	groß
 Kernkraft Bowl mit Kernkraft Buletten, Linsenrisotto, Hummus CousCous Salat, gebratenen Kräuterkartoffeln und Tomatenpesto	8,80	12,00
 Chili Bowl mit Coleslaw, Chili sin Carne, Grillgemüse, Hummus, Aioli und Tortilla Chips	8,40	11,20
 Halloumi Bowl mit Halloumi Dreiecken, Coleslaw, Tomatenpesto, gebratenen Kräuterkartoffeln, Linsenrisotto und Aioli	9,20	12,80

Welche Größe ist die richtige für Euch?

Habt Ihr normalen bis großen Hunger habt, sind die großen Bowls genau das richtige für Euch.

Wenn Ihr noch Lust auf eine Vorspeise oder ein Dessert habt, entscheidet Euch am besten für unsere kleinen Bowls!

Was sind eigentlich Bowls?






Unsere Bowls sind vielseitige, schick angerichtete Geschmacksexplosionen die einen individuellen „Querschnitt“ unserer Karte darstellen.

Wenn Dir die Entscheidung schwer fällt, ist eine Bowl genau die richtige Wahl für Dich!

Burgersteig

„Tripple B“ im Brioche-Brötchen mit Beer-BBQ-Sauce, einer genialen Paprika Relish, Salat, Salz-Chips und Aioli	8,20
der Klassiker im Brioche-Brötchen mit Aioli, Ketchup, Senf, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, und knackfrischem Salat	7,00
Burning Man im Körner-Brötchen mit Aioli, Chili-Sauce, Zwiebeln, Tomaten, Jalapeños, Paprika und knackfrischem Salat	7,40
Kernkraft Burger im Körner-Brötchen mit Aioli, fruchtigem Tomatenpesto, Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Salat	7,20












Wähle zwischen 3 Burger-Patties!

  Halloumi Grillkäse	oder	 Grünkernbratling	oder
  „Beyond Meat“: für Meat-Lover und ethische Veganer :)			+3,60








Extras auf deinem Burger?

Veganer Käse „Cheddar-Style“ oder glutenfreies Brötchen	je 1,00
extra Grünkern-Patty oder Haloumi Grillkäse	je 3,00
extra Beyond Meat	6,60
extra Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Gurken, Jalapenos	je 0,50
extra scharf mit Chili-Flocken	gratis
extra Aioli, Humus, BBQ-Sauce, Paprika-Relish, etc.	je 0,80- 1,20






Beilagen (nicht nur zum Burger lecker)

	Grillgemüse mit Tomatenpesto und gerösteten Kernen	4,30	
	gebratene Kräuterkartoffeln mit "Crazy Spice"	3,70	
	Linsenrisotto mit Aioli und Zwiebeln	4,30	
	Coleslaw leckerer Weißkrautsalat mit Kräutern	3,60	
	Kleiner Salat mit Haus-Dressing und gerösteten Kernen	4,20	
	CousCous Salat mit Gemüse und Erdnüssen	3,60	




No need for meat

	Chili sin Carne mit Aioli & Tortilla Chips	klein 4,80	groß 6,80	
	Linsenrisotto mit Halloumikäse, Aioli und Zwiebeln		8,80	
	Linsenrisotto mit Grillgemüse und Tomatenpesto		8,40	
	extra Kernkraft-Buletten oder Halloumi Dreieck		je 1,20	
	extra Brot vom Gut Kragenhof und Bäcker Oliev		0,60	

Salatbar

- | | | | |
|---|---|---------|---|
|  | Kernkraft Grünzeug
knackfrischer gemischter Salat mit Kernkraft-Buletten, Tomatenpesto, gerösteten Kernen und unserem Haus-Dressing | 7,60 | |
|  | Halloumi Lettuce
knackfrischer gemischter Salat mit Halloumiwürfeln, gerösteten Kernen und unserem Haus-Dressing | 8,20 |  |
| | extra Kernkraft-Bulettchen oder Halloumi Dreieck | je 1,20 |  |
|  | extra Brot vom Gut Kragenhof und Bäcker Oliv | 0,60 | |

Zuckerschnitz

- | | | |
|---|---|------|
|  | Mousse au Chocolat
mit Fruchtsauce der Saison und karamelierten Nüssen | 4,60 |
|  | Oreo Fruchttraum
mit luftiger Oreo-Keks-Creme und erfrischendem Fruchtkompott | 4,40 |
|  | Mango-Lassi 0,3l
Lecker mit Erdbeersauce und Kokosflocken | 4,00 |

Liebe Gäste! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Ihr auf Nachfrage bei unseren Mitarbeiter*innen.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den ausgewiesenen Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Daher können wir Kreuzkontaminationen nicht ausschließen.

warme Getränke

Wir servieren unsere Kaffeespezialitäten mit Hafermilch. Wenn Dir eine andere Milch besser schmeckt, sag uns bitte Bescheid.

Bei uns gibt es Mandel- (+0,50€), Hafer-, Soja- und Kuhmilch in Bioqualität!



	Kännchen Kaffee aus der French Press ¹	3,00
	Kännchen koffeinfreier Lupinen Kaffee aus der French Press	3,00
	Tasse Kaffee (Cafe Americano) ¹	2,10
	Cappuccino ¹	2,60
	Milchkaffee ¹	3,40
	Latte Macchiato ¹	3,40
	Espresso/ -Doppio ¹	1,80/ 2,60
	Kakao	3,20
	warme Milch deiner Wahl mit Honig/ Agavendicksaft	2,80
	Charitea Chai Latte	3,20
	Golden Milk der wohlschmeckende Gesundheitsmacher aus Indien, mit frischem Bio-Ingwer, Kurkuma und wahlweise Agavendicksaft oder Honig	3,70

Unser Kaffee ist  FAIRTRADE und  mit 100% Bio-Produkten . Er wird in der Kaffee-Manufaktur in Gudensberg frisch geröstet.



Teekarte



frischer Ingwertee 3,20
mit frisch gehacktem Ingwer. Serviert in der French Press



frischer Pfefferminztee 3,00



Limetten-Minztee 3,20
mit frisch gepresstem Limettensaft und frischer Minze



heiße Zitrone 3,00
mit frisch gepresstem Zitronensaft

unsere Chari Tea Heißtee Karte



African Summer 2,40
Südafrikanischer Rooibos-Tee verfeinert mit Orange und Vanille aus Madagaskar.



Black Darjeeling 2,40
Schwarzer Darjeeling-Tee aus dem Tee-Garten Happy Valley



Chamomile 2,40
Kamillentee aus Ägypten. Die Allzweckwaffe unter den Heilkräutern.



Green Himalaya 2,40
Grüner Darjeeling-Tee aus weiten Tee-Gärten des Himalaya-Gebirges.
Traditionell von Hand gepflückt und reich an sekundären Pflanzenstoffen.






Masala Chai 2,40
Traditionelle indische Gewürztee-Mischung mit kräftigem Schwarztee,
Zimt, Ingwer, Kardamom und Pfeffer.




Wild Fruit 2,40
Früchtetee-Mischung mit Hibiskus, Hagebutte, Apfel und Gojibeeren.
Eine süß-säuerliche Erfrischung.






alkoholfreie offene Getränke

	0,3l	0,5l	0,7l
 Sinalco Cola ^{1,2} / Zitres ³ / Orange ³	2,40	3,50	
 Röhn Sprudel spritzig/ naturell	2,20	3,30	4,40
 kalte Milch deiner Wahl (Mandel +0,50€)	2,40	3,50	

alkoholfreie Flaschengetränke

 Proviant Cola/ Cola Zuckerfrei (0,33l) ¹		2,80
 Proviant Maracuja & Orangen Schorle (0,33l)		2,80
 Proviant Kirsche & Granatapfel Schorle (0,33l)		2,80
 Proviant Rhabarber Limo (0,33l)		2,80
 Proviant Zitrone-Ingwer Limo (0,33l)		2,80
 Thomas Henry Tonic Water (0,2l)		3,00
 Chari Tea Mate (0,33l) ¹	 	3,20
 Rhön Ginger Ale (0,2l)		2,20
 Bayrisch Malz (0,5l)		3,60

Säfte/ Nektar

		0,3l	0,5l
	naturtrüber Apfelsaft mit Äpfeln von regionalen Streuobstwiesen	2,90	4,30
	Apfel-JohannisbeerSaft mit Äpfeln von regionalen Streuobstwiesen und Bio Johannisbeer-Direktsaft	3,20	4,70
	wechselnde Apfelsaft Kreationen freut euch auf Apfel-Rhabarber, Apfel-Rote Beete, oder Apfel-Quitte	3,20	4,70
	Orange	2,50	3,80
	Kirsch-/Bananennektar/ KiBa ³	2,50	3,80





Soft als Schorle kostet bei uns 0,20€ *weniger* als der Soft

Unsere Apfelsaft Kreationen beziehen wir von der **regionalen Kelterei**





offene Weine



	(weiß) 2018 Mettenheimer Trio ⁴ 0,2l Weißburgunder/Müller- Thurgau/Kerner	5,80
	(weiß) 2018 Chardonnay ⁴ 0,2l Terre di Chieti/ Marken/ Italien	5,00
	(rot) 2018 Mettenheimer Dornfelder ⁴ 0,2l Weingut Sander Rheinhessen	5,80
	(rot) 2018 Primitivo ⁴ 0,2l Terre di Chieti/ Marken/ Italien	5,50







Mehr Weine und Infos findet ihr in unserer extended Getränkekarte!

Bier vom Fass

	0,2l	0,3l	0,5l
 UrCasseler Pils oder Radler		2,30	3,50
 Hütt Naturtrüb oder Radler		2,50	3,80
 Läuft - CraftBeer	2,80	4,20	6,50
2. CraftBeer (wechselnd)	2,80	4,20	6,50








Flaschen Bier



 Rother Bräu Ur-Weizen	0,5l	3,80	
 Rother Bräu Ur-Weizen alkoholfrei	0,5l	3,80	
 Warburger Helles	0,33l	3,00	
 Störtebeker Frei-Bier alkoholfrei	0,5l	4,00	
 Neumarkter Lammsbräu glutenfrei	0,33l	4,50	

Lust auf eine Aperitiv oder einen Digestiv? Fragt nach unserer
extended Getränkekarte!




CraftBeer Bottles

	craftBee Amber - leicht herb mit Sommerhonig	0,33l	5,00
	craftBee Golden Honey - Süffig mit Frühlingshonig	0,33l	5,00
	KellerKind - blumig,fruchtiges Kellerbier mit wenig Bitter	0,33l	5,00
	Rehbocks Kesper - Brauspezialität mit Kirschen	0,33l	4,80
	Vulkan Porter - für echte Malzlover	0,33l	5,50
	Dolden Null - fruchtig, herbes IPA mit < 0,5% Alk 	0,33l	5,50

weitere wechselnde Craftbiere – achtet auf die Tafeln oder fragt uns!

Ihr wollt mehr über unsere Craftbiere erfahren, einen leckern Gin-Long oder andere alkoholische Köstlichkeiten trinken? Fragt nach unserer extended Getränkekarte!

Shots und Feines

	selbstgemachter Mexikaner - würzig, feurig, tomatig 10% Vol	2cl	1,50
	Limoncello – eiskalter, fruchtiger Zitronenlikör 34%Vol	2cl	2,50
	Prinz Obstler-, Birnerla-, Marillenbrand 34-40% Vol	2cl	2,00

unser kleines Ladenregal



Fairtrade Bio Baumwoll-Beutel 8,00
schicker Kordel Bag in Anthrazit mit TschilpTschilp in NeonGrün



"Crazy Spice" 4,00
unsere einzigartige, selbstgemachte Würzmischung gibt nicht nur veganischen Gerichten den letzten Schliff



"Golden mix" 4,00
die Perfekte Mischung für eure wohltuende Golden Milk @Home. Ideal mit Hafermilch, 3 Scheiben frischem Ingwer und einem Schuss Agaven-Dicksaft



unser selbstgemachtes Aioli ca. 200 ml 3,00
unser Klassiker mit ordentlich Knobi :)



Craftbeer BBQ Sauce ca. 200 ml 4,00
ein schöner Begleiter zu gegrillter Zucchini, Tofu-Würstchen, Saitan-Schnitzel und Steaks



Tomatenpesto im Glas ca. 200 ml 4,00
fruchtig tomatig mit gerösteten Kernen und Basilikum



Paprika Relish im Glas ca. 200 ml 4,00
unser geheimer Favorite zu gebratenen Kräuterkartoffeln ;)



selbstgemachter Mexikaner ca. 10 Vol % (0,7l FL) 10,00
würzig, feurig, tomatig! Garantiert eine einzigartige Geschenkidee ;)



Geschenkgutschein individuell
die perfekte Möglichkeit einem Veganer eine Freude zu machen oder jemandem die vegane Ernährung näher zu bringen :)