



HERBSTAPFEL

Speisen und Getränke

# Willkommen im Herbstapfel

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. Nachhaltigkeit ist für uns ein sehr wichtiger Punkt und fester Bestandteil unseres Restaurants. Unser Waschraumkonzept, strikte Müll-trennung und -vermeidung, sowie Strom aus regenerativen Quellen sind da nur einige Aspekte. Aber jetzt genug von uns. Wir wünschen Euch viel Spaß mit unseren Speisen und eine schöne Zeit im



Ab sofort haben wir *Samstags* und *Sonntags* ab 13 Uhr geöffnet. Freut Euch auf gute Burger, wechselnde *vegane Kuchenkreationen* und besten Kaffee!

Ihr habt Lust auf kreativ *veganisches\** Essen? Aber lieber zu Hause? Kein Problem, alle unsere Gerichte gibt es auch zum *Mitnehmen* in schicken Edelstahl-Schalen (5 € Pfand) oder in biologisch abbaubaren Einwegverpackungen (je 0,50€) Damit erfüllen wir die Anforderungen des Plastiksiegels!

Ihr plant eine Feier und habt Lust auf ein *veganisches\** *Catering*? Kein Problem, sprecht uns an und wir planen den kulinarischen Teil Eurer Veranstaltung ganz individuell.

Noch keine Geschenkidee? Oder Du möchtest jemandem die *veganische\** Ernährung näher bringen? Wir bieten auch schicke *Geschenkgutscheine* an.

Jeden 1. Sonntag im Monat gibt es unseren reichhaltigen *Brunch*, mit selbstgemachten Aufstrichen, veganem Rührei und Mett, veganen Overnight-Oats und vielem mehr. Für 17,80 p.P. könnt Ihr soviel schlemmen, wie Ihr möchtet, inklusive Kaffee, Tee und Wasser.






Wir akzeptieren die Regionalwährung „Bürgerblüten“















*\*veganisch= vegan + vegetarisch*



## Starters

	Kleiner Salat mit Haus-Dressing und gerösteten Kernen	4,50	
	Brotkorb mit 2 Dips nach Wahl	4,20	
	Tortilla Chips mit einem Dip nach Wahl	2,80	

## Dips

	Tomatenpesto	1,50	
	Paprika-Relish	1,50	
	Aioli	0,80	
	Hummus	0,80	
	Chilisauce „Burner Dip“	1,00	
	Craftbeer-BBQ-Sauce	1,00	
	Kräuterdip	1,00	

## Suppenküche (dazu servieren wir Brot)






	klein	groß		
	Tomaten-Kokos Süsschen	4,20	5,80	

# Bowls (gibt es immer ab 17Uhr)

Welche Größe ist die richtige für Euch?

Wenn Ihr richtig ausgehungert seid, sind unsere Super-Bowls die richtige Wahl für Euch. Wenn Ihr danach noch nicht satt seid, könnt ihr natürlich einen Nachschlag bestellen.

Habt Ihr ganz normalen Hunger, sind die mittleren 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!

	klein	mittel	Super-Bowl
 Kernkraft Bowl mit Kernkraft Buletten, Linsenrisotto, Hummus CousCous Salat, gebratenen Kräuterkartoffeln und Tomatenpesto	8,80	10,80	14,80
 Chili Bowl mit Cole-Slaw, Chili sin Carne, Grillgemüse, Hummus, Aioli und Tortilla Chips	8,20	10,20	14,20 
 Halloumi Bowl mit Halloumi Dreiecken, Cole-Slaw, Tomatenpesto, gebratenen Kräuterkartoffeln, Linsenrisotto und Aioli	9,20	11,20	15,20 




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 (alle Burger mit Coleslaw)

such Dir dein Patty aus!

  Halloumi Grillkäse      oder       Grünkernbratling      oder

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

  mit extra Cheddar-Style oder glutenfreiem Brötchen      +1,00



„Tripple B“ im Brioche-Brötchen      9,20  
mit Beer-BBQ-Sauce, einer genialen Paprika Relish, Salat, SalzChips und Aioli

der Klassiker im Brioche-Brötchen      8,00  
mit Aioli, Ketchup, Senf, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, und knackfrischem Salat

Burning Man im Körner-Brötchen      8,40  
mit Aioli, Chili-Sauce, Zwiebeln, Tomaten, Jalapeños, Paprika und knackfrischem Salat

Kernkraft Burger im Körner-Brötchen      8,20  
mit Aioli, fruchtigem Tomatenpesto, Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Salat



# Beilagen (nicht nur zum Burger lecker)

 Grillgemüse mit Tomatenpesto und gerösteten Kernen      3,80      







 gebratene Kräuterkartoffeln mit „Crazy Spice“      3,20      

 Linsenrisotto mit Aioli und Zwiebeln      3,80      




 Coleslaw leckerer Weißkrautsalat mit Kräutern      3,20      

 Kleiner Salat mit Haus-Dressing und gerösteten Kernen      4,50      




## No need for meat (dazu servieren wir Brot)

	Chili sin Carne mit Aioli & Tortilla Chips	klein 5,20	groß 7,40	
	Linsenrisotto mit Halloumiwürfeln, Aioli und Zwiebeln		9,20	
	Linsenrisotto mit Grillgemüse und Tomatenpesto		8,80	

## Kinnerkachte (auch für unsere Großen 😊)

	Nudeln mit Tomatensauce & Hanfparmesan		5,80	
	Stück frisches Obst (nur für die Kleinen)		gratis	

## Salatbar (dazu servieren wir Brot)

	Kernkraft Grünzeug knackfrischer gemischter Salat mit Kernkraft-Buletten, Tomatenpesto, gerösteten Kernen und unserem Haus-Dressing		8,20	
	Halloumi Lattuce knackfrischer gemischter Salat mit Halloumiwürfeln, gerösteten Kernen und unserem Haus-Dressing		8,60	

# Dessert



Mousse au Chocolat  
mit Fruchtsauce der Saison und karamelisierten Nüssen

4,80



Zitronengras-Kokos „Panna Cotta“  
mit Fruchtagout der Saison und karamellisierten Nüssen

4,20



Oreo Fruchttraum  
mit luftiger Oreo-Keks-Creme und erfrischem Fruchtkompott

4,80

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 (vor allem bei glutenfreien Speisen) 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 <sup>1</sup>	3,00
	Kännchen koffeinfreier Lupinen Kaffee aus der French Press	3,00
	Tasse Kaffee (Cafe Americano) <sup>1</sup>	2,10
	Cappuccino <sup>1</sup>	2,60
	Milchkaffee <sup>1</sup>	3,40
	Latte Macchiato <sup>1</sup>	3,40
	Espresso/ -Doppio <sup>1</sup>	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  
Kaffeemanufaktur



und  
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 <sup>1</sup> 2/ Zitres <sup>3</sup> / Orange <sup>3</sup>	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) <sup>1</sup>		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) <sup>1</sup>	 FAIRTRADE	3,20
	Rhön Ginger Ale (0,2l)		2,20
	Bayrisch Malz (0,5l)		3,60

# Säfte/ Nektar

		0,3l	0,5l
	naturtrüber Apfelsaft von regionalen Streuobstwiesen	2,90	4,30
	Apfel-Johannisbeer Saft mit Äpfeln von regionalen Streuobstwiesen und Bio Johannisbeer-Direktsaft	3,20	4,70
	Orange	2,50	3,80
	Kirsch-/Bananennektar/ KiBa <sup>3</sup>	2,50	3,80

Saft als Schorle kostet bei uns 0,20€ weniger als der Saft

Unseren Apfel und Apfel-Johannisbeer Saft beziehen wir von der regionalen Kelterei






## offene Weine



	(weiß) 2018 Mettenheimer Trio <sup>4</sup> 0,2l Weißburgunder/Müller- Thurgau/Kerner	5,80
	(weiß) 2018 Chardonnay <sup>4</sup> 0,2l Terre di Chieti/ Marken/ Italien	5,00
	(rot) 2018 Mettenheimer Dornfelder <sup>4</sup> 0,2l Weingut Sander Rheinhessen	5,80
	(rot) 2018 Primitivo <sup>4</sup> 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
	Weiherer Schwärzle - die deutsche Antwort auf ein Stout	0,50l	6,00
	Vulkan Porter - für echte Malzlover	0,33l	5,50
	Vulkan IPA - mit ausgeprägten Frucht- und Bitteraromen	0,33l	5,50
	Dolden Null - fruchtig, herbes IPA mit < 0,5% Alk 	0,33l	6,00

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