



HERBSTAPFEL

Speisen To Go

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 gemischter Salat mit Balsamico-Dressing und gerösteten Kernen	3,60	
	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

	Tomaten-Kokos Süsschen	4,80	
-------------------------------------------------------------------------------------	------------------------	------	-------------------------------------------------------------------------------------

Bowls (gibt es immer ab 17Uhr)







- | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  | Kernkraft Bowl
mit Kernkraft Buletten, Linsenrisotto, Hummus
CousCous Salat, Süßkartoffelmix und Tomatenpesto | 12,00 | |
|  | Chili Bowl
mit Coleslaw, Chili sin Carne, Grillgemüse,
Hummus, Aioli und Tortilla Chips | 11,20 |  |
|  | Halloumi Bowl
mit Halloumi Dreiecken, Coleslaw, Tomatenpesto,
Süßkartoffelmix, Linsenrisotto und Aioli | 12,80 |  |

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!



No need for meat

- | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Chili sin Carne mit Aioli & Tortilla Chips | 6,80 |  |
|  | Linsenrisotto mit Halloumiwürfeln, Aioli und Zwiebeln | 9,20 |  |
|  | Linsenrisotto mit Grillgemüse und Tomatenpesto | 8,80 |  |

Burgersteig

such Dir dein Patty aus!

  Grünkernbratling oder  Halloumi-Grillkäs oder

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

  mit extra Cheeze oder glutenfreiem Brötchen +1,00



„Tripple B“ im Brioche-Brötchen 8,20
mit Beer-BBQ-Sauce, einer genialen Paprika Relish, Salat, SalzChips und Aioli

der Klassiker im Brioche-Brötchen 7,00
mit Aioli, Ketchup, Senf, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, und knackfrischem Salat

Burning Man im Körner-Brötchen 7,40
mit Aioli, Chili-Sauce, Zwiebeln, Tomaten, Jalapeños, Paprika und knackfrischem Salat


Kernkraft Burger im Körner-Brötchen 7,20
mit Aioli, fruchtigem Tomatenpesto, Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Salat



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 3,60 

Salatbar (dazu servieren wir Brot)



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



Halloumi Lattuce 8,60
knackfrischer gemischter Salat mit Halloumiwürfeln, gerösteten Kernen und unserem Haus-Dressing



Dessert



Mousse au Chocolat 4,80
mit Fruchtsauce der Saison und karamellisierten Nüssen



Zitronengras-Kokos „Panna Cotta“ 4,20
mit Fruchtragout der Saison und karamellisierten Nüssen
(Glaspfand 2€)



Oreo Fruchttraum 4,80
mit luftiger Oreo-Keks-Creme und erfrischendem Fruchtkompott
(Glaspfand 2€)

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.