



Streetfood

Happy Burger	8,00€ mit Keese: 9,00€
Rote Beete-Quinoa-Patty Dinkelbrötchen pinke (gepickelte) Zwiebeln marinierte Zucchini Wildkräuter Golden-Joghurt-Sauce Chlorophyll-Creme	
Mexican Style Burger	8,00€ mit Keese: 9,00€
Haferflocken-Gemüse-Patty Eissalat hausgemachte Salsa Jalapeños Creme Fraiche Nachos Dinkel-Burgerbrötchen	
Schwaben Burger	8,00€
gebratene Gemüse-Maultasche „Kohl-Slaw“ Tomate Rucola rote Zwiebelringe Keese wahlweise mit Dinkel-Burgerbrötchen oder Laugenbrötchen	
Thai-Curry mit Couscous	7,50€
Gemüse Kokosmilch Curry Zitronengras Chili Ingwer Couscous frischer Koriander	
Gute-Laune Bowl	8,00€
Quinoa grüner Spargel gelbe und rote Paprika Süßkartoffel Kichererbsen Cherry-Tomaten Blaubeeren Sprossen Minz-Joghurt	
Wilde Hilde Bowl	8,00€
Wildreis Zucchini-Spiralen grüner Spargel Karotten Erdbeeren Bärlauch-Popcorn Sprossen Honig-Senf-Sauce	
Zweierlei Bruscetta	7,00€
Zwei geröstete Bauernbrotscheiben - mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Blattpetersilie - gebratenen Champignons, Frühlingslauch, Thymian	
Süßkartoffel-Keese-Waffel	6,50€
herzhafte Belgische Waffeln mit gebratenen Champignons und Kräutercreme	
Belgische Waffeln	je 6,00€
<ul style="list-style-type: none"> - „Snickers“ (Crunchy Peanut Butter und Schokosauce) - „Raffaello“ (weiße Schokosauce und Kokosstreusel) - Apfelstrudel (Apfelkompott, Rosinen, Vanillesauce) - frische marinierte Beeren - oder Puderzucker 	
	3,50€



Canapés

Aufstrich je 2,50€

- Rote Beete Hummus mit gerösteten Kichererbsen
- Oliventapenade von schwarzen und grünen Oliven mit Parmesan und Thymian
- Mediterran mit getrockneten Tomaten, Kräutern und Sonnenblumenkernen

Belag je 2,90€

- Orangen Ratatouille mit Basilikum
- Spargelragout mit Cherry-Tomaten und Frühlingslauch
- Camembert mit Feigensenf, Walnüssen und Kresse
- Auberginentatar mit Cherry-Tomaten und Sprossen (wahlweise mit Kapern)
- „Räucher-Karottenlachs“ mit Zitrone und Dill (wahlweise mit Kapern)

Jeweils wahlweise mit Baguette, Roggenbrot oder Pumpernickel



Salate

Preise auf Anfrage

Frühlings-Salat

Wildkräutersalat mit gebratenem grünen Spargel, mariniertem Rhabarber, Cherry Tomaten und kandierten Walnüssen
(Dressing nach Wahl: Himbeer-Dressing, Zucchini-Ranch-Dressing oder Honig-Senf-Dressing)

Mexikanischer Bulgur-Salat

mit Kidneybohnen, gelbe Paprika, Mais, Tomaten und Koriander mit Limetten-Joghurt

Taboulé

mit Couscous, Gurken, Tomaten, Trauben und Minz-Joghurt

Griechischer Salat

mit Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Feta mit Tsatsiki (auf Wunsch auch vegan)

Sommerlicher Pasta-Salat

mit Artischockenherzen, getrockneten Tomaten, Babyspinat, geröstete Kerne und Mozzarella (auf Wunsch auch vegan)

Kartoffelsalat

mit Gurken, Radieschen und frischen Kräutern (wahlweise mit Essig-Öl oder Mayonnaise mariniert)

Schwäbischer Alblinsensalat

mit bunten Tomaten, Apfel, Chicorée, Trauben und Rucola

Asiatischer Reismudelsalat

mit Paprika, Pak Choi, Frühlingslauch, Zitronengras, Ingwer, Limette und gerösteten Erdnüssen (wahlweise mit Sweet Chili- oder Erdnussauce)

Alle Salate sind entweder als Buffet in großen Schüsseln, oder als einzelne Portionen in kleinen Schalen erhältlich.



Desserts

Saftiger Gute-Laune-Brownie 3,00€

Diverse Törtchen von „nourishing food inside“ je 5,00€

- Weiße oder dunkle Schokolade & Himbeere
- Tiramisu
- „Snickers“ mit Schokolade und Erdnüssen
- Weitere Sorten auf Anfrage