

# VELO

Dienstag 4. Oktober

## tages SUPPE

Erbensencremesüppchen mit  
Kokosmilch und Chili

6,50€ (als Vorspeise: 5,00€)

**Frühstück** Di-Fr: kleines Frühstücksprogramm bis 12Uhr  
Sa: große Auswahl (mit Pancakes!) bis 13Uhr

## BOWL

Pflücksalate, kleine Falafel-Bällchen, Bulgur-Salat, Zucchini-Spaghetti, gegrillte Paprika, Weißkrautsalat, Broccoli, Süßkartoffel, Edamame, frische Feigen, Gurke, Walnüsse, Senf-Dressing

1,3,6,7

11,00€

## MITTAGSTISCH VON 12:00-14:00 UHR

### EINTOPF

feuriger Tomaten-Eintopf mit weißen Bohnen, Zwiebeln, getrockneten Tomaten, Paprika, Spitzkohl und frischen Kräutern (6)

7,50€

### WARMES HAUPTGERICHT

Spaghetti in Roasted-Paprika-Cashewcreme mit frischem Blattspinat, Rucola, Pinienkernen und Cashewparmesan; dazu bunte Blattsalate mit Obst, Kernen, Sprossen und frisches Brot mit

Zwiebel-Nuss-Aufstrich 1,2,3,4,6

11,00€

## ABENDKARTE ab 18 Uhr

### Vorspeisen-Teller

mit verschiedenen Dips, gebratener Mini-Paprika, getrockneten Tomaten und eingelegten Oliven, Salatbeilage und frischem Brot 1,2,3,4,6

10,00

### Hauptgerichte

mit Spinat-Tofufrischkäse gefüllte Cannelloni in Kürbiscreme mit Kokosmilch; dazu Rucola, gebratener Räuchertofu und Cashewparmesan; Feldsalat, Rettich-Spaghetti, Tofu-Frischkäse-Nocken, Feigen, Walnüsse, Senf-Dressing 1,2,3,6,7

16,00€

knusprig panierte Tofuschnitzelchen an Süßkartoffel-Hummus und gebratenem Wirsing und Kräuter-Majonaise, Kresse und Sesamparmesan; dazu Feldsalat, Zucchini-Spaghetti, Gurkensalsa, frische Feigen, Pekan-Nüsse, Senfcreme 1,2,3,6,7

18,00€

knusprige Teigrollchen an Rote-Bete-CousCous und Merrettichcreme, geschmorter Gurke in Senf-Dill-Sahne; dazu Kresse, Sesam, Sesamparmesan, Feldsalat, Zucchini-Spaghetti, Gurkensalsa, frische Feigen, Pekan-Nüsse, Senfcreme 1,3,6,7

17,00€

### Inhaltsstoffe

1= Soja, 2= Sesam, 3= Senf, 4= Haselnüsse, 5=Erdnüsse, 6=Gluten, 7= Walnüsse, 8= Sellerie, 9=Alkohol

Schokoladenkuchen

Orangen-Schoko-Kuchen

Carrot Cake

Mousse au Chocolat

5,00€

Mehr im Laufe des Tages

alle Kuchen werden mit Bio-Dinkelmehl hergestellt, alle Desserts werden mit Fruchtsoße, Sojasahne und frischem Obst serviert!

KUCHEN/DESSERTS

### Großer Salat

mit allem Drum und Dran  
10,-€

und ab 14 Uhr: Flammkuchen  
und Dip-Teller, siehe  
schwarze Karte

Service-Personal gesucht! Mehr Infos im Restaurant oder auf der Webseite