

VELO

VEGANES
RESTAURANT

Nachmittagskarte

Saisonale Hauptgerichte (Neu!: ab 12 Uhr)

Frittierte Aubergine mit Erdnuss-Kokos-Sauce, Kichererbsen, Kirschtomaten und Spinat 15 €

Wraps mit Räuchertofu, frischem Gemüse und Basilikumcreme, dazu Chilli sin Carne 1,6 17 €

Wir servieren hierzu unseren Beilagensalat: Bunte Blattsalate mit Obst, Gemüse, Samen, Kernen, Hausdressing und Brot mit Zwiebel-Nuss-Aufstrich 1,2,3

Bowls und Salate (ab 12 Uhr)

„Drum & Dran“ 13,50 €

Salat, Hausdressing, gemischte Samen & Kerne, Obst, rohes & gegrilltes Gemüse, Brot 2,3,6

Italienische Bowl 14,-€

Salat, Oliven, getrocknete Tomaten, gegrillte Aubergine, Kirschtomaten, Räuchertofu, Croutons, Zucchini-Spaghetti, Sonnenblumenkerne, Aioli-Dressing 1,3,6

Velo-Bowl 14,-€

Salat, Linsen, Gurke, schwarzer Reis, Zucchini-Spaghetti, Rote-Beete-Creme, Rotkraut, Apfel, Kapern, Sonnenblumenkerne, Haus-Dressing 1,3

Zusätzlich Räuchertofu oder veganer Feta: + 2 €

Sandwiches (ab 12 Uhr)

„The Classic“ 7,50 €

Rucola, Räuchertofu, Peperonata, Schmorzwiebeln, Cashewcreme 1,3,6

„Das Pausenbrot“ 6,50 €

Tofufrischkäse, Gurke, rote Zwiebel, Kresse, schwarzer Pfeffer 1,6

„Der Mediterrane“ 7,50 €

Basilikumcreme, Rucola, Tomate, Grillgemüse, Räuchertofu, Balsamicocreme 1,6

Flammkuchen (ab 14 Uhr)

Klassischer Flammkuchen 12,-€

Sauerrahm, rote & Frühlingszwiebeln, Räuchertofu, Petersilie 1,6

Italienischer Flammkuchen 12,-€

Sauerrahm, Grillgemüse, Ruccola 6

Extravaganter Flammkuchen 12,-€

Sauerrahm, Walnüsse, Süßkartoffel, Agavendicksaft 6,8

Dipteller 13,-€

Drei Hausgemachte Dips, Oliven, getrocknete Tomaten, Bratpaprika, Salatbeilage, Brotkorb 1,2,3,4,6

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