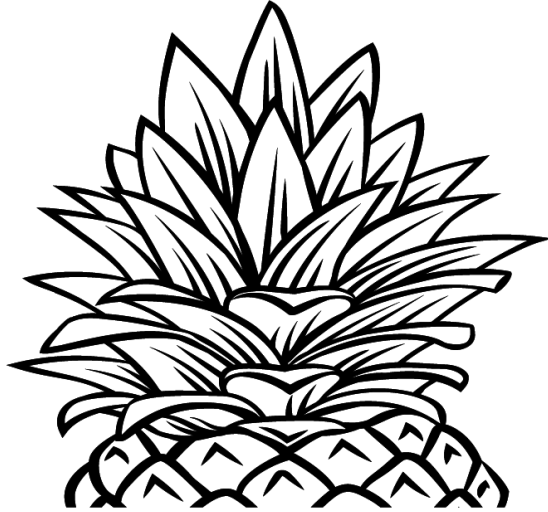




GREEN
GOLD



Food

*Alle Gerichte der Speisekarte sind aus rein pflanzlichen Zutaten hergestellt

In Snack Heaven

Asia Gurkensalat mit Frühlingsrollen 9,80

Exotisch würziger Gurkensalat mit knusprigen Frühlingsrollen und Sweet-Chili Dip

Cauli Wings auf Frühlingssalat 10,50

Würzig panierte Wings aus Blumenkohl mit White BBQ Dip, dazu gemischter Salat in Nordic Dressing

Brot & Dip 6,90

2 Sorten gebackene Brotscheiben, frisch und knusprig mit Aioli und Haus Dip

Schlemmer Brett für 2-4 Personen 32,00

Gemischte Vorspeisen Platte mit wechselnden Snack Variationen, Antipasti, frischem Baguette & diversen Dips.

Green Gold Specials

Hamburger Pannvisch mit Senfsauce *NEU* 18,50

Norddeutscher Klassiker neu definiert. Köstlich knuspriger Backvisch auf Basis heller Gemüsesorten mit Bratkartoffeln und Senfsoße. Dazu ein kleiner Gurkensalat in Essig-Öl-Dill Sud.

Pinsa Romana 14,50

Knusprige Pinsa, belegt mit frischen Tomatenscheiben, überbackenem Vannozzarella & Basilikum Pesto

Penne alla Genovese 17,50

Penne in grünem Basilikum Pesto geschwenkt mit frischen Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen und Mandel-Parmesan

Future Fries

Fire Fries 16,50

Knuspriger Pommes Mix, großzügig belegt mit würzigem Beyond Hack, cremiger spicy Mayo und scharfer Sriracha Soße, getoppt mit roten Zwiebeln, Paprika, Jalapenos, Granatapfelkernen und Frühlingslauch

Greek Fries 16,50

Knuspriger Pommes Mix, belegt mit herzhaftem Gviros, roten Zwiebeln, Gurken, Oliven-Mix, milden Peperoni, Rotkrautsalat, mariniertem Veta und Frühlingslauch. Abgerundet mit einem cremigen Tzatziki-Dip für den perfekten griechischen Genuss

Falafel Fries 16,50

Knuspriger Pommes Mix, dazu farbenfrohes Duo von Falafel Bällchen, knackige Edamame Kerne, bunte Paprika, rote Zwiebeln, würzige Knoblauchsoße, Sesam und frischer Rucola

Smashed Burger Fries 16,50

Knuspriger Pommes Mix, Smashed Beyond Burger Patty, Gewürzgurken, roten Zwiebeln, Cherry Tomaten und Röstzwiebeln, getoppt mit Burgersauce, Ketchup und Senf.

Hawaii Fries *NEU* 16,50

Knuspriger Pommes Mix, getoppt mit Sauce Hollondaise, Indian Curry Soße, Beyond Meat Hack, frischer Ananas, roten Zwiebeln, süßem Mais und Frühlingslauch.

Green Life Bowls

Sushi Bowl 17,50

Sushi Reis, verfeinert mit Sojasauce und Sesam, dazu Kimchi, Ceviche Möhren, Guacamole, Ingwer, Edamame, Mango Chutney, Wakame, Wasabi-Crunch und wahlweise mit Wasabi- oder Roasted Sesam Dressing

Green Gold Bowl 17,50

Eine exotische Mischung aus Sushi Reis, süßer Ananas, frischen Blattsalaten, Guacamole, Edamame Bohnen, Granatapfelkernen, marinierten Rotkrautsalat und Falafelbällchen. Getoppt mit gerösteten Cashewkernen und fruchtig mildem Himbeer-Sesam Dressing

Tropical Poke Bowl *NEU* 17,50

Eine tropisch fruchtige Bowl mit Sushi Reis, Blattsalaten, Indian Curry Dressing, Mango Chutney, frischer Ananas, süßem Mais und Ceviche Zwiebeln. Getoppt mit frittierten Brokkoli Rösschen und Kokosnuss Raspeln

Game Changing Burger

Classic Burger 18,50

Saftiges Beyond Meat Patty im Brioche Burger Bun, belegt mit Blattsalaten, Tomaten, Zwiebeln, Gewürzgurken, „Käse“, Burger Sauce, Tomatenketchup und Senf. Serviert mit einem Mix aus Hash Brown- und Amaizeing Fries

Crispy Chickimicki Burger 18,50

Knusprig paniertes Burger Patty (leicht pikant) im Homestyle Burger Bun, garniert mit frischen Blattsalaten, Tomaten, Zwiebeln, Majonaise, „Käse“ und Mango Chutney. Serviert mit einem Mix aus Hash Brown- und Amaizeing Fries

Chili-Cheese-Nacho Burger 19,50

Knuspriges „Chicken“-Patty im Homestyle Burger Bun, mit Blattsalaten, Tomaten, Zwiebeln, Chunky Salsa, Jalapenos, Guacamole, Nachos und „Käse“. Serviert mit einem Mix aus Hash Brown- und Amaizeing Fries

Add-ons für alle Burger

Extra „Chicken“ Patty 4,50

Extra Beyond Patty 5,50

Extra Jalapeños 0,50

Extra Nachos 0,50

Green Gold Salads

Caesar Salad 15,50

Knackiger Eisbergsalat mit Caesar Dressing, frischen Tomaten, Ceviche Karotten, Gurken, Kapern, knusprige Chickn Streifen (leicht pikant), Mandel-Parmesan und Brot Croutons

Herkules Salat 14,50

Ein herzhafter Mix aus frischen Blattsalaten, saftigen Tomaten, knackigen Gurken und mariniertem Rotkrautsalat. Verfeinert mit milden Peperoni, roten Zwiebeln, marinierten Oliven und aromatischem Veta in Kräutern. Dazu frisches Baguette. Wahlweise mit Italian oder Nordic Dressing

Verlockende Flammkuchen

Flammkuchen nach Elsässer Art 13,50

Ein traditioneller, veganer Flammkuchen mit „Speck“ und Zwiebeln – abgerundet mit Knoblauchöl, Kräuter-Creme fraiche und frischem Rucola

7-Gemüse Flammkuchen 14,50

Ein bunter Flammkuchen mit sieben verschiedenen Gemüsesorten – abgerundet mit Knoblauchöl, Kräuter-Creme fraiche und frischem Rucola

Beilagen & Extras

Hash Brown Fries 5,50

Amaizeing Fries 5,50

Beilagensalat 5,50

Extra Brot 4,00

Ketchup 1,50

Majo 1,80

Diverse Dips 2,50

Chunky Salsa, Mango Dip, Wasabi, White BBQ, Trüffel Majo, Sriracha Majo,
Roasted Sesam, Sweet Chili, Aioli, Guacamole, Indian Curry

Kidz Menü

Vish Friends – Rettet Nemo 9,50

Vischstäbchen auf Reisbasis mit Pommes, dazu weiße Kräuterremoulade
und Ketchup

Plant Chick´n Nuggets 9,50

Fingerfood Liebling, knackig ummantelte Nuggets mit Pommes und Ketchup

Kidz Pasta

Kleine Portion Penne in fruchtig-milder Tomatensoße 9,50

Dessert

Himbeer Panna Cotta 10,50

Himmlische Panna Cotta auf Cashew Basis mit fruchtiger Himbeersoße, Sahne und Früchten

Apfelstrudel 10,50

Warmer Apfelstrudel mit cremigem Vanille Eis und Vanille Soße

Chia Pudding 9,50

Chia-Kokospudding mit Mango Püree und Hafer-Zimt Crunch

Sorbet Variation 10,50

3erlei Sorbet Variation aus Kirsch, Mango und Zitrone mit fruchtigem Mango Chutney & Früchten

Raw Cake Collection „Petit Four“ 10,50

Vier mini Rawcakes von fruchtig bis schokoladig auf Schokoladen-Spiegel mit Nusskrokant und Beeren.

Kalter Engel 7,50

Eine Kugel Vanille Eis in Orangensaft mit Sahne und Passionsfrucht-Soße

Eiskaffee 6,80

Eiskaffee serviert mit Vanille Eis und Sahne

Kuchenauswahl

Apfelkuchen 5,20

Raspberry Cheesecake 4,90

Banane Walnuss Kuchen 4,90

+ Sahne 0,80

Eiscreme Sorten

Je Kugel 2,90

Vanille

Mango

Kirsche

Maracuja

Zitrone

+ Sahne 0,80