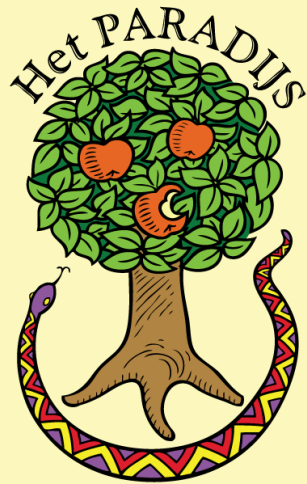




Hausgemacht - nachhaltig - leidenschaft- kreativität -
komplett vegan; Dieses Werte zeichnen Das Paradies aus.

**Aufgeschlagener Feta
mit Oliven 10.0**

naan-brot | aufgeschlagener
pistazien-minz-vegankäse |
oliven | scharfer agavensirup

Hof van E'de Nussmischung 5.0

Provenzalische Mischung |
macadamianüsse | pistazien |
cashewkerne | erdnüsse

Oliven 5.0

Marinierte oliven

Hausgemachte Focaccia 6.5

2 stück | aufgeschlagene
butter | kräuteröl

Hausgemachte Pommes Frites 6.5

meersalz | zitronen-mayonnaise

Croquettes 7.5 - 9.5

5 oder 8 stück | senf-
mayonnaise

Blumenkohl Bites 9.5

panierte blumenkohlröschen |
würziges mango-chutney | koriander

Auch für zu Hause erhältlich!

Entdecken Sie unseren

Feinkostladen Hof van E'de in der
Stadt - mit köstlichen Oliven, Dips,
Pralinen, Wein und vielem mehr.



BITES

Auf unserer Speisekarte finden Sie eine Auswahl köstlicher pflanzlicher Gerichte. Wir empfehlen, etwa 3–4 Gerichte pro Person zu bestellen. Perfekt zum Teilen, aber natürlich können Sie auch Ihre persönlichen Favoriten wählen. So entscheiden Sie selbst, wie viel und was Sie probieren möchten.

Werfen Sie auch einen Blick auf unsere Bites-Karte mit den feinsten Delikatessen und Beilagen.

Möchten Sie Ihr Abendessen in Ruhe genießen? Bestellen Sie gerne später noch weitere Gerichte und verbringen Sie einen langen, entspannten Abend am Tisch.

Probieren, teilen und genießen!

Unsere Köche nehmen Sie gerne mit auf eine kulinarische Reise durch unsere Speisekarte - nur tischweise bestellbar -

Menü des Küchenchefs (ab 2 Personen) 44.5 p.p.

2 vorspeisen| 2 kalte gerichte |

2 warme gerichte | dessert

Ab 17:00 Uhr

DINER

Mapo Tofu 14.5

pilze | frühlingszwiebeln |
seidentofu | ingwer |
schwarze bohnen | reis

Blumenkohl Curry 14.5

blumenkohl | cashewkerne |
kokosnuss | karamellisierte rote
zwiebeln | knuspriges chiliöl |
reis

**Rote-Bete-Steak mit Sichuan-
Pfeffer-Rahmsauce 18.5**

21 Tage gereifte rote bete |
zorri-kresse | sichuan-pfeffer-
rahmsauce | estragonöl

Filoteig Törtchen 14.5

Filoteig | tomate | oliven |
mandelkäse | pesto | thymian

Saisonaler Salat 7.5

Blattsalat | tomate | gurke |
würzige aubergine | tahini-
dressing | granatapfel | eingelegte
rote zwiebel

Thailändische Kokossuppe 5.0 | 9.0

austernpilze | kokosmilch |
ingwer | rote chili | zitronengras
| frühlingszwiebeln | limette

Loaded Paratha 13.5

paratha | hummus | spiced
gewürzte aubergine | tomate |
kräuterdressing | eingelegte rote
zwiebel | granatapfel

**Gegrillte mediterrane kleine
kartoffeln 6.5**

kleine kartoffeln | knoblauch |
petersilie | rosmarin | tahini-dip

Radieschen mit Miso Joghurt 10.0

karamellisierte radieschen |
soja miso joghurt | pistazien

**Grüner Spargel mit Zitronen-
Zucchini-Nuss-Ricotta 11.0**

gegrillter grüner spargel |
zitronen-zucchini-nuss-ricotta |
dillöl



Ab 17:00 Uhr

DINER

Erdbeeren mit Limette-Minze 8.5

marinierte erdbeeren | limette |
minze | limoncello | cremiger
kokosjoghurt | pistazien

Zitronen-Basilikum Eisbecher 8.0

zitronensorbet | basilikumsirup |
honey cress

Earl Grey Lavendel Kuchen 8.5

earl grey sirup | lavendel |
vanillecreme

Ube Sago Dessert 6.5

pudding | kokosnuss | ube |
tapiokaperlen | vanille

Tahini Brownie 5.0

tahini | dunkle schokolade |
ein hauch espresso | sahne

Sgroppino 9.0

zitronensorbet | prosecco |
minze

**Nachhaltig & Frisch**

Wir kochen täglich mit frischen, saisonalen Zutaten und beziehen unsere Produkte möglichst aus der Region. Da wir alle Gerichte frisch zubereiten und Lebensmittelverschwendung vermeiden möchten, kann es vorkommen, dass einzelne Gerichte am Ende des Abends oder bei unerwartet hohem Andrang ausverkauft sind. So stellen wir sicher, dass alles, was wir servieren, stets frisch, authentisch und mit großer Sorgfalt zubereitet wird.

Ab 17:00 Uhr

DESSERTS