



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

Loaded Hummus 11.5

Confiierter Knoblauch |
Austernpilz | Focaccia

Hof van E'de Borrelnüsse 5.0

Provenzalische Nussmischung |
Macadamia | Pistazien | Cashews |
Erdnüsse

Oliven 5.0

Marinierte oliven

Saisonsalat 8.5

Roter Mangold | gerösteter
Kürbis | Granatapfel | Minz-
Joghurt-Dressing | Kürbiskerne

Gegrillte kleine kartoffeln 6.5

Knoblauch | Salbei | Zitronen-
Mayonnaise

Hausgemachte Pommes Frites 6.5

meersalz | zitronen-mayonnaise

Croquettes 7.5 - 9.5

5 oder 8 stück | senf-
mayonnaise

Fungi Bites 12.5

Panierte Austernpilze | Feigen-Senf |
Senfkaviar

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 findest du eine Auswahl köstlicher pflanzlicher Gerichte zum Genießen. Schau auch auf unserer „Sides“-Karte vorbei – dort findest du leckere Vorspeisen und Snacks zum Teilen.

Alle unsere Gerichte werden täglich frisch zubereitet. Genieße sie ganz nach deinem Geschmack: Lass dir die Gerichte in mehreren Gängen servieren oder entscheide dich dafür, alles gleichzeitig auf den Tisch zu bringen.

2 Gerichte = Hauptgericht

3 Gerichte = Vor- und Hauptgericht

Lass dich treiben, probiere, teile und genieße!

Unsere Köche nehmen Sie gerne mit auf eine kulinarische Reise durch unsere Speisekarte. Perfekt, wenn du verschiedene Gerichte probieren möchtest!

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

Drei Gänge | Nur tischweise bestellbar

Ab 17:00 Uhr

DINER

Gnocchi

Rote Bete | Salbei | Cashew |
Haselnuss | Weißkäse

Butter-Bohnen-Eintopf

Limabohnen | Cavolo Nero |
Tomate | Grünkohl-Pesto
naan + 2.5

Rote-Bete-Steak mit Chimichurri + 5

21 Tage gereifte Rote Bete |
Chimichurri-Creme | blauer
Rettich | Zitronenöl

Klebreis-Küchlein

Kürbis |
Schwarze-Sesam-Creme

Gefüllte Kohlrouladen

Wirsing | Reis | Steinpilze |
würzige Tomatensauce

Gerösteter Knollensellerie

Pastinakencreme | Haselnuss |
Apfel-Kirsch-Gel | Estragon |
Zorri-Kresse

Weißweinsuppe

Pinot Bianco | Thymian | Senf |
Zimt | Croutons | Schnittlauchöl

Loaded Paratha

Mango-Chutney | gewürzte
Kichererbsen | Raita | eingelegte
Zwiebel | Koriander

Blumenkohl-Gratin

Karamellisierte Zwiebel |
Béchamel | Cashew-
Parmesan | Kapern | Petersilie

Karamellisierte Karotte

Soja-Labneh | Za'atar | Estragon-
Mayonnaise | knuspriger
Buchweizen

Mediterraner Perlgraupensalat

Granatapfel | goldene Rosinen |
Weißkäse | Walnuss |
Frühlingszwiebel

2 Gerichte: 26.95 p.p.
3 Gerichte: 39.95 p.p.



Ab 17:00 Uhr

DINER

Vanille-Eisbecher 8.5

Kaffeesirup |
Haselnusspraliné |
Zartbitterschokolade |
Orange

Pistazienmousse 9.5

Cranberry-Kompott |
knuspriger Blätterteig |
Kardamom

Zimt-Swirl-Kuchen 8.5

Zimtzucker | Vanilleglasur

Tarte Tatin 9.5

Geschmorte Birne | Karamell |
knuspriger Buchweizen

Hof van E'de Pralinen 5.0

3 Pralinen in wechselnden
Geschmacksrichtungen

**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