

Vorspeisen Vegetarisch / Vegan

Veganer Schnuggelteller



16.90

*Hassans Hummus mit Mandeln
Linsen-Kokos-Curry-Mousse
Koji-Gemüse mit Brennesseln
Brocamole (Brokkoli-Creme)
Gegrillter Algentofu mit Hijiki Algen
aus dem Paradies, unserer regionalen Spitzentofurei*

Stübers Salatteller als Vorspeise

7.90

*Blattsalate, Wildkräuter,
Spitzkohl-Kürbiskern-, Fenchel-Orangen-
und Möhren-Ingwersalat
geröstete Sonnenblumen- und Kürbiskerne und Sesamkörner
mit unserem beliebten Kräuterdressing
oder Mittelrhein-Kirsch-Balsamico und Olivenöl*



Steinofenbrötchen mit Butter oder Olivenöl

3.80

Suppen

Tomaten-Miso-Suppe

*mit Bio-Tomaten, Meeresspargel, roten Zwiebeln
und geröstetem schwarzen und weißen Sesam*



11.90

Hauptgänge

Vegetarisch / Vegan

Hausgemachte feine Nudeln

aus Bio-Vollkorn-Khorasan-Ur-Weizen

*mit Tomatensugo, dazu Kräuterseitlinge, Austern- & Shiitakepilze
sowie gegrilltes Gemüse in Knoblauch-Olivenöl
und Kräutern aus unserem Küchengärtchen gebraten
(auf Wunsch mit Parmesan)*

19.80

Hausgemachter veganer Patty - gegrillt -

aus Erbsen, Kichererbsen, Rote Bete und Hafer

*dazu Tomatensugo, Kräuterseitlinge, Austern- & Shiitakepilze
sowie gegrilltes Gemüse in Knoblauch-Olivenöl
und Kräutern aus unserem Küchengärtchen gebraten*



19.80

Veganes Miso Schnitzel "Vienna Style"

*dazu Koji-Gemüse (fermentiert) mit Brennnesselsamen,
vegane Limetten-Cashew-Aioli und gebackenen Kartoffeln
oder frische Pommes frites*



19.80

Vegetarisches / Veganes Menü

Veganer Schnuggelteller

Hassans Hummus mit Mandeln
Linsen-Kokos-Curry-Mousse
Brocamole
Koji-Gemüse mit Brennnnesseln
gegrillter Algentofu



Tomaten-Miso-Suppe

Mit Bio-Tomaten, Meeresspargel, roten Zwiebeln
und geröstetem schwarzen und weißen Sesam



wahlweise als Hauptgang

Hausgemachte feine Nudeln aus Bio-Khorasan-Ur-Weizen

mit Tomatensugo, Kräuterseitlinge, Austern- & Shiitakepilze
sowie Gemüse in Knoblauch-Olivenöl und Kräutern
aus unserem Küchengärtchen gebraten
(auf Wunsch mit Parmesan)

oder

Hausgemachter veganer Patty

aus Erbsen, Kichererbsen, Rote Bete und Hafer
dazu Tomatensugo, Kräuterseitlinge, Austern- & Shiitakepilze
sowie Gemüse in Knoblauch-Olivenöl und Kräutern
aus unserem Küchengärtchen gebraten



Dessertvariation

Crème brûlée mit Madagascar-Vanille und Holunderblüte
Eistörtchen von gerösteten Kürbiskernen, grünem Tee und Honig
Sorbet von Mittelrhein-Kirschen und Lavendel

oder vegan

Drei verschiedene Sorbets



4-Gang Menü 49.00

Unsere Weinempfehlung: aus biologischem Anbau

209)	2022/23	VON HERZEN	fast trocken	0,75l	29.00
		Cabernet Blanc, Sauvignir Gris, Riesling & Muscaris			
		Weingut Dr. Kauer, Bacharach			
473)	2020	Riesling + Roter Traminer	trocken	 0,75l	36.00
		Cöllner Rosenberg			
		Weingut Hahnsmühle, Nahe			

Starter Vegetarian / Vegan

Vegan snack plate

*Hassan's Hummus,
Lentil coconut curry mousse
Koji-vegetables (fermented) with nettles
Brocamole (broccoli cream)
Grilled algae tofu from Paradise, from our top regional tofu producer*



16.90

Stubers salad variation as starter

*Lettuce and wild herbs
white cabbage-pumpkinseed, fennel-orange
and carrot-ginger salad,
roasted sunflower, pumpkin- and sesame seeds
with our traditional herb dressing
or cherry balsamico and olive oil*



7.90

Stone-oven buns with butter or olive oil

3.80

Soup

Tomato-Miso-Soup

*with organic tomatoes, sea asparagus, red onions
and roasted black and white sesame seeds*



11.90

Main Courses

Vegetarian / Vegan

Homemade fine noodles

made from organic whole grain Khorasan wheat

19.80

*with tomato sauce, portobello, shiitake and herb mushrooms,
vegetables, fried with garlic and herbs from our kitchen garden in
olive oil
(upon request with parmesan cheese)*

Vegan Burger Patty of oats, peas, chickpeas and beetroot



19.80

*with tomato sauce, king oyster-, oyster- & shiitake mushrooms,
vegetables, fried with garlic and herbs from our kitchen garden
in olive oil*

Vegan Miso Escalope (Schnitzel) "Vienna Style"



19.80

*served with Koji-vegetables (fermented) with nettles,
vegan lime cashew aioli and baked potatoes
or fresh French fries*

Vegetarian / Vegan Menu

Vegan sanck plate

Hassan's Hummus
Lentil coconut curry mousse
Brocamole (broccoli cream)
Koji-vegetables (fermented) with nettles
Grilled algae tofu from Paradise, from our top regional tofu producer



Tomato-Miso-Soup

with organic tomatoes, sea asparagus, red onions
and roasted black and white sesame seeds



optional main course:

Homemade fine noodles

made from organic Khorasan wheat and chestnut flour
with tomato sauce, king oyster-, oyster- & shiitake mushrooms,
vegetables, fried with garlic and herbs
from our kitchen garden in olive oil
(upon request with parmesan cheese)

OR

Vegan Burger Patty

of oats, peas, chickpeas and beetroot
tomato sauce, king oyster-, oyster- & shiitake mushrooms
vegetables, fried with garlic and herbs
from our kitchen garden in olive oil



Dessert variation

Crème brûlée with madagascar vanilla and elderflower
Ice cream cake of roasted pumpkin seeds, green tea and honey
Sorbet of middle Rhine cherry and lavender

or vegan

Three different sorbets



Menu total 43.00

Our wine recommendation from organic farming:

209)	2022/23 VON HERZEN	- almost dry -	0,75l	29.00
	Cabernet Blanc, Sauvignir Gris, Riesling & Muscaris			
	Winery Dr. Kauer, Bacharach			
473)	2020 Riesling + Roter Traminer	- dry -	 0,75l	36.00
	Cöllner Rosenberg			
	Winery Hahnsmühle, Nahe			

