

Vorspeisen

Veganer Schnuggelteller



15.90

*Hassans Hummus mit Mairübchen und Haselnüssen
Linsen-Kokos-Curry-Mousse
Brocamole (Brokkoli-Creme)
Koji-Gemüse mit Brennesselsamen
Bio Basalt-Linsen aus dem Westerwald*

Stübers Salatteller als Vorspeise

7.90

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



Steinofenbrötchen

*mit Butter
oder
Stübers Bio-Ölmischung
Mariendistel-Raps- und Hanföl aus dem Westerwald*

3.80

Hauptgänge

Vegetarisch / Vegan

Gegrilltes Gemüse

18.80

*mit Bio Basalt-Linsen aus dem Westerwald
Zitronen-Kürbiskernpüree und
geröstete Sonnenblumen- Kürbiskerne und Sesamkörner*

Hausgemachte feine Nudeln aus regionalem Bio-Fuchssweizen 19.80
mit Tomatensoße, dazu Kräuterseitlinge, Austern- & Shiitakepilze
sowie gegrilltes Gemüse in Knoblauch-Olivenöl
und Kräutern aus unserem Küchengärtchen gebraten
(auf Wunsch mit Parmesan)



Hausgemachter veganer Algen-Patty aus Erbsen, Kichererbsen, Rote Bete und Hafer mit Dulse-Algen & Meeresspargel- gegrillt - 21.80
dazu Zitronen-Kürbiskernpüree, gegrillter Algentofu
mit Hijiki Algen aus dem Paradies, unserer regionalen Spitzentofurei
sowie gegrilltes Gemüse in Knoblauch-Olivenöl
und Kräutern aus unserem Küchengärtchen gebraten



Veganes Miso Schnitzel "Vienna Style" 21.80
dazu Soße aus gegrillter Paprika und Tomate mit roten Zwiebeln
und gebackenen Kartoffeln
oder frische Pommes frites

Vegetarisches / Veganes Menü

Veganer Schnuggelteller

Hassans Hummus mit Mairübchen und Haselnüssen
Linsen-Kokos-Curry-Mousse
Brocamole (Brokkoli-Creme)
Koji-Gemüse mit Brennesselsamen
Bio-Basaltlinsen aus dem Westerwald



Miso-Suppe von Enoki-, Shiitake- und Austernpilzen

dazu Meeresspargel, rote Zwiebeln
und gerösteter schwarzer und weißer Sesam



wahlweise als Hauptgang

Hausgemachte feine Nudeln aus Bio-Fuchsweizen

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

Oder

Hausgemachter veganer Algen-Patty

*aus Erbsen, Kichererbsen, Rote Bete und Hafer
mit Dulse-Algen & Meeresspargel*

dazu Zitronen-Kürbiskernpüree

*gegrillter Algentofu mit Hijiki Algen aus dem Paradies
sowie gegrilltes Gemüse in Knoblauch-Olivenöl
und Kräutern aus unserem Küchengärtchen gebraten*



Dessertvariation

*Crème brûlée mit Madagascar-Vanille
Eistörtchen von gerösteten Kürbiskernen, Matcha und Honig
Sorbet von Blutorangen und Ingwer*

oder vegan

Drei verschiedene Sorbets



4-Gang Menü 52.00

English Vegetarian + Vegan Menu

Starters

Vegan snackplate

*Hassan's Hummus with turnips and hazelnuts
Lentil coconut curry mousse
Brocamole (broccoli cream)
Koji-vegetables (fermented) with nettles
Organic basalt lentils from the Westerwald*



15.90

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 Stubers organic oil blend*



7.90

Stone-oven buns

*with butter
or
Stubers organic oil blend
milk thistle, hemp and rapeseed oil from the Westerwald*

3.80

Miso soup with enoki, shiitake, and oyster mushrooms
*comes with sea asparagus, red onions
and roasted black and white sesame seeds*



11.90

Main Courses

Vegetarian / Vegan

Grilled vegetables

*with organic basalt lentils from the Westerwald
and lemon pumpkin seed puree*

18.80

Homemade fine noodles *made from organic Fox 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)

Homemade vegan algae patty *made from peas, chickpeas, beetroot, oats*  **21.80**
with dulce seaweed & sea asparagus - grilled -
with lemon-pumpkin seed puree, grilled algae tofu
from Paradise, from our top regional tofu producer
and vegetables, fried in olive oil with garlic and herbs
from our kitchen garden

Vegan Miso Escalope (Schnitzel) "Vienna Style"  **21.80**
served with a sauce made from grilled peppers and tomatoes
with red onions
with baked potatoes
or fresh French fries

Vegetarian / Vegan Menu

Vegan sanckplate
Hassan's Hummus with turnips and hazelnuts
Lentil coconut curry mousse
Brocamole (broccoli cream)
Koji-vegetables (fermented) with nettles
Organic basalt lentils from the Westerwald



Miso soup with enoki, shiitake, and oyster mushrooms
sea asparagus, red onions
and roasted black and white sesame seeds



optional maincourse:

Homemade fine noodles

made from organic fox wheat

*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

Homemade vegan algae patty - grilled -

made from peas, chickpeas, beetroot, and oats

with dulse seaweed & sea asparagus

*with lemon-pumpkin seed puree, grilled algae tofu
from Paradise, from our top regional tofu producer
and vegetables, fried in olive oil with garlic and herbs
from our kitchen garden*



Dessert variation

Crème brûlée with madagascar vanilla

Ice cream cake of roasted pumpkin seeds, green tea and honey

Sorbet of blood oranges and ginger

or vegan

Three different sorbets



Menu total 52.00