

Vegetarisch

Gebratener Gemüsereis^f 9,70 €
mit Sprossen, Zuckerschoten,
getrockneten Tomaten und Parmesan^g
*fried rice with sprouts, sugar naps,
dried tomatoes and Parmesan*

Knuspriger Flammkuchen^f 10,50 €
mit winterlichem Gemüse
und warmem Ziegenkäse^g
*tarte flambee with seasonal vegetables
and goat cheese*

Vegan

Kichererbsen-Kirschtomatensalat 6,20 €
mit Koriander und Zitronengras
*chickpea salad with cherry tomatoes,
coriander and lemon grass*

Klares Zitronengrassüppchen, 5,20 €
mit Glasnudeln, Pak Choi und Ingwer
*clear lemon grass soup with glass noodles,
pak choi and ginger*

Zusatzstoffe: (1) Farbstoff, (2) Konserviert, (3) Antioxidationsmittel,
(4) Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst,
(8) Süßungsmittel

Glutenfrei

Glutenfreie Gnocchis 11,50 €
mit gebratenen Putenstreifen
und Gorgonzolarahm^g
*gluten-free gnocchis with fried stripes of
turkey and Gorgonzola sauce*

Zanderfilet mit Mangokruste 15,80 €
auf mariniertem Feldsalat und
Kirschtomaten mit Knäckebrot
*pike-perch fillet gratinated with mango,
with lamb's lettuce, cherry tomatoes and crispbread*

Laktosefrei

Kartoffel-Lauchpfanne 10,90 €
mit süßem Senf³ und einem Garnelenspieß
*fried potatoes and leek with sweet mustard
and fried scampi*

Gemüse-Blätterteigtasche^{a,c} 8,90 €
mit Tomatendip und veganer Aioli
*puff pastry with vegetables, tomato dip
and vegan aioli*

Allergene: (a) Gluten, (b) Krebstiere, (c) Eier, (d) Fisch, (e) Erdnüsse, (f) Soja, (g) Milch und
Milchprodukte einschließlich Laktose, (h) Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss,
Walnuss, Cashew, Pecanuss, Pistazie, Macadamia, Queenslandnuss), (i) Sellerie,
(j) Senf, (k) Sesamsamen, (l) Schwefeloxid und Sulfite in einer Konzentration
von mehr als 10 mg/l oder kg, (m) Lupine, (n) Weichtiere



bfresh ~ iss was dir gut tut!

Mit diesen neuen Inhalten bereichern wir zukünftig unser Konzept, denn Ernährung wird zunehmend Ausdruck unseres Lebensstils.

Umfragen zum Ernährungstrend ergaben, dass Nudeln nach wie vor das Lieblingsgericht der Deutschen sind. Aber auch, dass über zehn Prozent der Befragten aufgrund von Unverträglichkeiten auf Produkte, die Laktose oder Gluten enthalten, verzichten. Ebenso gehört für immer mehr Menschen eine vegetarische oder vegane Ernährung zu einer bewussten Lebensweise.

Ab sofort bieten wir diesen Gästen leckere Speisen aus Top-Produkten. Nicht versteckt in der Speisekarte und mit Buchstaben versehen, sondern in klare Kategorien eingeteilt. So kann jeder Gast schnell ein Gericht auswählen, was genau auf seine Bedürfnisse zugeschnitten ist.



Unsere Angebote sind aus frischen Rohstoffen zubereitet und begleiten Sie auch in Zukunft vielfältig, hochwertig und saisonal angepasst durch den gastronomischen Kalender.

Und das auch vegetarisch, vegan, laktosefrei oder glutenfrei! Wobei Sie natürlich auf unsere Klassiker in der Speisekarte nicht verzichten müssen. Sie haben die Wahl!

bfresh ~ iss was dir gut tut...
und bleib bei deinem Lebensstil!