

Getränke

Hausgemachter Algen-Eistee

Ingwer-Zitronen-Limonade

Kaltgepresste grüne Säfte

Bio-Weine & Craft-Biere

Kaffee- und Teevariationen

*Wir verwenden nachhaltige
und regionale Zutaten.
Alle Speisen sind 100 % pflanzlich.
Guten Appetit!*

**Claas
Claaßen.**



Vorspeisen

Algen-Crackers – Knusprige Algenblätter mit Sesam und hausgemachtem Zitronen-Dill-Dip

Wakame-Salat – Mariniertes Seetang mit geröstetem Sesam und Soja-Ingwer-Dressing

Jackfruit „Krabben“-Cocktail – Jackfruit in cremiger Meerrettich-Cocktailsauce mit Avocado und Röstbrot

Beilagen und Extras

Kartoffelwedges mit Meersalz und Aioli

Gegrilltes Gemüse mit Algenbutter

Wakame-Salat, kleine Portion

Knoblauchbrot mit Kräuteröl

Hauptgerichte

Tofish & Chips – Knusprig paniertes Tofu in Nori-Algen-Hülle mit hausgemachten Pommes und veganer Remoulade

Karottenlachs-Bagel – Hausgebeizte Karotten mit Meeressalat, veganem Frischkäse und Kapern auf geröstetem Bagel

Banana Blossom „Fisch“-Filet – Gebackene Bananenblüte mit Zitronen-Kartoffelstampf und Dillschaum

Meeresfrüchte-Pasta – Tagliatelle mit veganem Garnelen-Ersatz, Tomaten-Safransauce und frischen Kräutern

Desserts

Zitronen-Matcha-Tarte – Frisch und säuerlich mit knusprigem Boden

Algen-Schokoladenmousse – Dunkle Schokolade mit feiner Note von Spirulina

Kokos-Panna Cotta – Mit marinierten Beeren und Minze

