



EL MÖVENSCHISS

Schilksee

VEGAN AND VEGETARIAN MENU



BEFORE & IN BETWEEN

Carrot ginger soup ●● 4,50/6,20/9,80 
Coconut foam, balsamic reduction

eIVegi Bowl ●●● 18,50
Hummus, tabbouleh, pickles, goat cheese, pickled beets, nuts, falafel, Veggies of the season

Gratinated goat cheese ●●● 11,90
Couscous salad, caramelized red peppers, mint, walnuts

SALADS

eISalad ●●● 5,00/9,80
caramelized walnuts, cranberries, seeds, sprouts, white balsamic herb dressing,
+ gratinated goat cheese +4,90
caramelized red peppers
+ Falafel  +4,00
+ vegan dressing on request 

MAIN COURSES

Pasta Bollywood ●●●● 12,00
Penne, carrot coconut sauce, green vegetables, ginger, seeds, feta, coriander, white poppy seeds

Farmer Breakfast ● (vegetarisch) 12,50
Pickled cucumber, raw vegetable salad

Parmesan-truffle-fries ● 6,00

Sweet potato fries with ginger aioli ●● 6,00

Canary Potatoes ●●●● 8,90
Canary potatoes with a light salt crust, sour cream, garden herbal mix, salad garnish

EL DESSERT

Holsteiner red fruit jelly ●● 5,00
Red fruit jelly & meringue crunch, vanilla ice cream

MAIN COURSES

Red Thai Curry ●● 10,90 
Vegetables, coconut milk, fresh coriander, roasted peanuts, basmati rice

SIDES

Apple cabbage salad  3,50

Beetroot apple salad  3,50


Potato cucumber salad ●  3,50

Vegetarian fried potatoes  3,50

Mashed potatoes ● 3,50

Canary potatoes with green mojo  4,00

Pimentos de Padron  3,50

Basmati rice  3,50

Tabbouleh ●  4,00

Pepper ragout  4,00

Spinach salad with tahina dressing  4,00


Hummus with Chickpea salad  3,50

Falafel  3,50

Patatas Bravas with tomato salsa  3,50


Asian stir-fried vegetables  4,00

HOMEMADE ICE CREAM

Ice cream flavours (per scoop) ●  2,00
Orange Blossom, Coconut, Strawberry

Allergene & Zusatzstoffe

Bitte geben Sie immer Unverträglichkeiten & Allergien bei der Bestellung mit an. Einige Gerichte die mit jeweiligen Allergenen ausgezeichnet sind, können auch ohne diese zubereitet werden, bitte fragen Sie das Service Personal. Da in unserem Restaurant und bei unseren Lieferanten alle Allergene verarbeitet werden bzw. vorhanden sind, können somit auch Spuren von allen 14 Allergenen in unseren Speisen vorhanden sein.

● Eier ● Gluten ● Milch ● Lupine ● Fisch ● Schalenfrüchte ● Krebstiere ● Senf ● Sellerie ● Sojabohnen ● Sesam ● Weichtiere ● Sulfite/Schwefeldioxid ● Erdnüsse
1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß
9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel 12) enthält eine Phenylalainquelle  13) gewachst 14) mit Taurin

Vegan dishes are marked with the seagull

