




MITTAGSKARTE

Woche vom 07.09. - 11.09.2020

Stärke dich und genieße die täglich wechselnden vegetarischen Köstlichkeiten aus der Kraftwerk-Küche.

Montag **Pfälzer Karotten-Crèmesuppe**
Limette / Sauerrahm
Quinoa
Cicorino rosso / Karotte / Dattel / Zitronen-Ricotta
Fusilli mit Pilzrahmsauce
Federkohl / Dörrtomate

Dienstag **Lauchsuppe**
Croûtons / Kräuteröl
Süßkartoffelsalat
Cipolotti / Oliven / Winterspinat / Hüttenkäse
Saisoniales Ofengemüse 
Patatine / Rucola / Pesto

Mittwoch **Fenchel-Orangen-Suppe** 
Dill / Kapern
Gurkensalat 
Peretti-Tomaten / rote Zwiebeln / Eisberg / Balsamico
Falafel 
gebackene Auberginen / Tahini / Kräutersalat

Donnerstag **Topinambur-Crèmesuppe**
Thymian
Asiatischer Nudelsalat 
Tofu / Sesamdressing
Cannelloni mit Ricotta
Cima di Rapa / Datterini-Tomaten-Kompott / Peperoncini

Freitag **Peperonisuppe**
Basilikum / Feta
Rollgerstensalat 
Wirsing / Apfel / Rande / frischer Meerrettich
Orientalisches Linsencurry
Kartoffel / Baby-Lattich / Joghurt

Suppe	15.-
Salat	16.-
Daily-Special	20.-

 vegan / vegan möglich

Bei allfälligen Allergien und Lebensmittel-Unverträglichkeiten wende dich an unser Servicepersonal.

ABENDKARTE

Die Kraftwerkküche öffnet um 18.00 Uhr ihre Pforten. Unsere Köche setzen konsequent auf frische Produkte, wann immer möglich von regionalen Lieferanten, die sie zu vegetarischen Köstlichkeiten verarbeiten.

STARTERS

- Tofu Nuggets**
10
- Hummus**
10
- Topinambur-Gemüse-Dip**
10
- Falafel mit Ajvar**
10
- Truffle Wedges**
10
- Sharing Plate** 3 Starters nach Wahl
25

DESSERTS

- Apfel-Crumble**
mit Baumnuss-Glacé
9.5
- Chocolate Cake**
8
- Ice Cream & Sorbets**
Baumnuss-Glacé
Sauerrahm-Glacé
Baileys-Glacé
Blutorangen-Sorbet
6 l Kugel



Bei allfälligen Allergien und Lebensmittel-Unverträglichkeiten wende dich an unser Servicepersonal.

Wurzelgemüse-Salat

Bouchon de Chèvre |
Kürbiskerne | Brunnenkresse
21.5

Tagessuppe

täglich wechselnd |
das Serviceteam berät dich gern
15

Pulled Pumpkin Burger

Süßkartoffel | Kimchi |
Spiegelei | Chili | Pekannuss
28

Green Mountain Burger

Sternenberger | Pickles |
Lattich | Tomate | Chimichurri
28

Burger-Side dish nach Wahl

Truffle Wedges
Ofengemüse

MAINS

DINNER MENU

We cook from scratch local, seasonal vegetarian dishes –
and recommend 3 plates per person with light appetites and 5 plates with
normal appetites – Welcome!

cold

Turnips 

Pomegranate / Mint / Cauliflower / Goat Cheese

Beet Root 

Cedri Citrus / Parsley / Frisée / Ajoli / Walnuts

Bulgur

Cucumber / Granny Smith Apple / Chili Pepperi / Ricotta

Focaccia

Eggplant / Fennel / Celery / Basil

warm

Planted Chicken 

Cannelini Beans / Pak Choi / Scallions / Shiitake

Pastinake 

Pears / Italian Parsley / Hazelnut

Sweet Potato

Cabbage / Orange / Tarragon / Trüffel

Wild Mushrooms

Puff Pastry / Spinach / Carrots / Parmesan

Couscous

Bell Peppers / Dried Fruits / Smoked Mayonnaise

Pumpkin 

Jerusalem Artichoke / Thyme / Agave / Watercress

sweet

Chocolate

Figs / Sour Cream

Biscuit

Cherries / Mascarpone / Almonds

3 Plates

45.– p.P.

5 Plates

65.– p.P.

Surprise Menü

85.– p.P.

 **vegan / vegan optional**

For any allergies and/or food restrictions,
please inform our service personnel.

DINNER MENU

We cook from scratch local, seasonal vegetarian dishes –
and recommend 3 plates per person with light appetites and 5 plates with
normal appetites – Welcome!

cold

Burrata

Tamarillo Fruit / Romanesco Broccoli / Basil / Hazel Nut

Radish

Kräutersaitling / Borretsch / Baby Radish / Fig Mustard

Black Salsify

Kale / Blood Orange / Chili / Tofu

Carrot

Barley / Cima di Rapa / Egg Yolk / Belper Knolle Cheese

warm

Planted Chicken

Cabbage / Red Lentil / Beetroot / Horseradish

Risotto

Truffle / Pear / Blue Jersey / Purslane Herb

Celery Root

Blue Potatoes / Liebstöckel / Pickles / Sternenberger Mutschli Cheese

Flower Sprouts

Butternut Squash / Dates / Pumpernickel

Chicorée

Pearl Onions / Puff Pastry / Herb Salad

Chervil Root

Leek / Yarrow Flower / Sour Cream

sweet

Quitte

Apple / Brownie / Yogurt

Mandarine

Bitter Chocolate / Pistachio

For those spontaneous sweet cravings::
Our desserts are also available separately for 12.-.

3 Plates

45.– p.P.

5 Plates

65.– p.P.

 **vegan / vegan optional**

For any allergies and/or food restrictions,
please inform our service personnel.