



# GREEN DELI

BISTRO & BIERGARTEN

## Vorspeisen

- Hummus mit Brotchips (1,11)  5,50€  
 Kürbiscremesuppe (7,8,9)  5,50€


## Salate und Bowls

- Birnenbowl (1,6,7,8,10)  14,50€  
 Birne - Gerste - Salat - Ziegenkäse  
 Tomate - Walnüsse - Honig - Kürbiskerne  
 Proteinbowl (1,6,8,10,11)  14,50€  
 Reis - Tofu - Paprikadip - Hummus  
 Brokkoli - Apfel - Wallnuss - Salat  
 Winterbowl (1,9,10,11)  14,50€  
 Reis - Salat - Ofenkürbis - Kürbiskerne - Rote Bete Salat -  
 Blumenkohlcurry



- Wildkräutersalat (1,2,8,10)  9,50€  
 Wildkräuter - Tomate - Radieschen - Kerne  
 Balsamicodressing - Brot

- Wildkräutersalat mit Champignons  
 und Hähnchenbrust(2,8,10) 15,00€  
 Wildkräuter - Tomate - Radieschen - Kerne  
 Balsamicodressing




- Caesar Salat (1,3,7,10)  9,50€  
 Tomaten - Radieschen - Caesardressing -  
 Kresse - Romanasalat - Parmesan - Brotchips

- Rote Beete Carpaccio mit Feldsalat und  
 gebackenem Schafskäse (1,3,7,8,10)  10,50€  
 Rote Beete - Feldsalat - paniertes Schafskäse - Kerne

## Extras

- Gebratene Hähnchenbrust 4,50€  
 Karamelisierter Ziegenkäse 3 Stk. (7)  4,50€  
 Tofu (6)  4,50€

## Dressings

- Balsamicodressing (10)    
 Joghurtdressing (7,10)    
 Caesardressing (7,10) 


## Oatmeal

- Strawberry Coconut (1) 5,00€  
 Haferflocken - Hafermilch - Kokosnussflocken - Erdbeeren - Weiße Schokolade  
 Blueberry Krokant (1,7,8)  
 Haferflocken - Hafermilch - Blaubeere - Schmand - Walnuss Krokant  
 Birnen Zimt Crunch (1,7)  
 Haferflocken - Hafermilch - Birne - Zimt - Butterstreusel

## Für den kleinen Hunger

- Chicken Sticks (1,3) 7,50€  
 mit Süß-Saurer Soße


- Hähnchenwrap (1,3,7,10) 8,00€  
 Hähnchen - Salat - Gurke - Tomate  
 Caesardressing - Bacon - Grana Padano

- Tofuwrap (1,3,5,6,7,10)  8,00€  
 Tofu - Salat - Gurke - Tomate - Grana Padano  
 Erdnüsse - Caesardressing


- Lachstatar mit Rosmarinkartoffeln (4,7,9,10) 9,50€  
 Lachs - Rosmarinkartoffeln - Salat - Frischkäse -  
 Schmand - Dill - Sellerie

- Tofubaguette (1,8,10)  6,50€  
 Tofu - Zwiebeln - Petersilie - Brokkoli - Apfel - Walnussauce

- Hähnchenbaguette (1,10) 6,50€  
 Hähnchenbrust - Salat - Paprikasauce  
 Guacamole

- Tomate - Mozzarella - Baguette (1,7,8)  6,50€  
 Tomate - Mozzarella - Tomatenpesto

## Pfannengerichte

- GreenFit Curry (9,8)  13,90€  
 Reis - Brokkoli - Kichererbsen - Sellerie - Frühlingszwiebeln  
 Champignons - Cashew

- Mediterraner Gemüserreis mit Garnelen (2,9) 14,90€  
 Mediterraner Gemüserreis - gebratene Garnelen - Schnittlauchcreme

## Burger

- Cheesy Burger (1,3,7,10,12) 15,90€  
 150g Rindfleisch - Tomate - Essiggurke - Salat - Balsamicozwiebeln  
 Cheddarkäse - Bacon

- Crispy Chicken Burger (1,3,7) 15,90€  
 Hähnchenbrust - Tomate - Essiggurke - Salat - Balsamicozwiebeln  
 Bacon

- Halloumi Burger (1,3,7,10)  15,90€  
 Halloumi - Tomate - Essiggurke - Salat - Balsamicozwiebeln

- Portobello Burger (1,3,7,10)  15,90€  
 Portobello gefüllt mit Bergkäse und Mozzarella - Tomate  
 Essiggurke - Salat - Balsamicozwiebeln

Zu allen Burgern servieren wir Steakhouse-Fries oder Süßkartoffel-Pommes

## Beilagen

- Steakhouse Fries 4,00€  
 Süßkartoffel Pommes 4,00€  
 Beilagensalat (10) 4,00€  
 Reis 3,50€

## Dessert

- Tiramisu (1,3,7) 3,50€  
 Kokos - Erdbeercreme (7) 3,50€

Wir verwenden ausschließlich frisches Gemüse aus regionalem Anbau und keinerlei  
 Geschmacksverstärker bei all unseren Speisen



# GREEN DELI

BISTRO & BIERGARTEN

## Softdrinks

Wasser still und laut 0,3 l	2,50€
Wasser still und laut 0,75 l	5,00€
Apfelsaft 0,3 l	3,50€
Orangensaft 0,3 l	3,50€
Maracujasaft 0,3 l	3,50€
Johannisbeersaft 0,3 l	3,50€
Mangosaft 0,3 l	3,50€
Fritz - Rhabarbersaftschorle 0,33 l	4,00€
Fritz Kola / ohne Zucker 0,33 l	4,00€
Fritz Orangelimonade 0,33 l	4,00€

Alle Säfte auch als Schorle 0,4 l erhältlich

## Biere vom Fass

Heineken Pils 0,33 l	3,50€
Heineken Pils 0,5 l	4,00€
Andechser Hefe 0,33 l	3,50€
Andechser Hefe 0,5 l	4,00€

## Flaschenbiere

Pils alkoholfrei 0,33 l	3,50€
Paulaner Hefe dunkel 0,5 l	4,00€
Paulaner Kristall 0,5 l	4,00€
Paulaner Hefeweizen alkfr. 0,5 l	4,00€
Gösser Naturradler 0,33 l	3,50€
Gösser Naturradler alkfr. 0,33 l	3,50€

## Weißweine

Grauburgunder trocken 0,2l Braunewell Essenheim	4,50€
Rieslingschorle 0,4	4,00€

## Rose

Halbtrocken 0,2 l Braunewell Essenheim	4,50€
---	-------

## Rotwein

Spätburgunder 0,2 l Braunewell Essenheim	5,00€
---	-------

## Mocktails

Win Berry	6,50€
Win Tonic	6,50€

## Alkoholfreier Wein

Senza Weiß 0,2 l	5,00€
Senza Bubbles 0,75 l	15,00€
Winade weiß 0,33 l	4,50€
Winade rose 0,33 l	4,50€

## Warme Getränke

Espresso	2,50€
Milchkaffee	4,00€
Kaffee Crema	3,00€
Cappuccino	3,50€
Latte Macchiato	4,00€
Kräutertee	3,50€
Früchtetee	3,50€
Grüner Tee	3,50€
Kamillentee	3,50€



# GREEN DELI

BISTRO & BIERGARTEN

## Allergene

### Allergene und Zusatzstoffe

1. Glutenthaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
  - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose ( \* );
  - b) Maltodextrin auf Weizenbasis ( \* );
  - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
  - d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
  - a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
  - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
  - a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (\*);
  - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
  - c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
  - d) aus Pflanzenölestern gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
  - a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
  - b) Lactit;
8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Ca-rya illinoiesis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes Schwefeldioxid, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.  
(\* ) und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.



Vegan



Vegetarisch