



TURBO LUNCH

11:30 – 13:15



MAINZ

WINTER DREAM

ROSTED CAULIFLOWER
VEGAN LACHS
HOLLONDAISE
FEDERKOHL
WEISSKOHL
KOHLRABI
KNOBLAUCH
ROTKRAUT
TOPINAMBUR
GREENZ
FLAVOURED OIL
REIS

21.50

CRISPY SUSHI

HOMEMADE SUSHI
TOFU
GURKE
PANKO
VEGAN WASABI MAYO
NORI

& SOUP

COCONUT
PUMPKIN
CARROT
SPICED OIL

21.50

BURGER & POTATOES

CRISPY CAULIFLOWER
VEGAN AIOLI
ROTKRAUT
GEWÜRZGURKEN
ZWIEBELN
HOMEMADE BURGER BUNS

OFENKARTOFFELN
TZATZIKI

23.50

DAILY

DAILY PASTINA

18.5

WIRD VOM SERVICEPERSONAL ANNONCIERT

DESSERT

DESSERT OF THE DAY

6.5

WIRD VOM SERVICEPERSONAL ANNONCIERT

DRINKS

HOMEMADE ICE TEA 6
PINK GRAPEFRUIT 6
VALSER CLASSIC | SILENCE 5

ARANCIATA 6
CHINOTTO 6
EL TONY MATE 6

Alle Speisen sind vegan. Unsere Mitarbeitenden geben gerne Auskunft über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können. Bitte fragt das Team.



AFTERWORK FOOD

16:30 – 20:30



PINSA ROMANA

DIE HERZHAFTE, ITALIENISCHE FOCACCIA MIT DEM KROSSEN ETWAS

VUNA	22
VUNA ZWIEBELN OLIVEN KAPERN KONFI VEGAN CHEEZE VEGAN CRÈME FRAÎCHE	
FLAMMEZ	22
PLANT-BASED-SPECK LAUCH VEGAN CRÈME FRAÎCHE	
FONDUE PINSA	23
NEW ROOTS FONDUE LAUCH ZWIEBELN VEGAN CRÈME FRAÎCHE	
FOCACCIA	16
OLIVENÖL KNOBLAUCH ROSMARIN	

APÉRO

APÉRO PLÄTTLI	22
OLIVEN TAPENADE AVOCADO HUMMUS OLIVEN FOCACCIA	
EXTRA FOCACCIA	6.5
NACHOEZ	15
VEGAN CHEEZE AVOCADO JALAPEÑOS	

DRINK RECOMMENDATIONS

BLACKBERRY CINNAMON SOUR	16
GIN BROMBEERE ZIMT ZITRONE	
GRAPEFRUIT SPRITZ 0.0 ALKOHOLFREI	12
GRAPEFRUIT PROSECCO 0.0	
NEGRONI BUNGA	16
GIN CAMPARI RUBY PORT WINE VANILLE	

Alle Speisen sind vegan. Unsere Mitarbeitenden geben gerne Auskunft über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können. Bitte fragt das Team.