

# creativa's MENU

**Wir empfehlen, Essen zum Teilen zu bestellen.**

**Auf diese Weise können Sie unser Festival der Aromen, Texturen und Farben erleben!**

Wir empfehlen Ihnen, z.B. 2-3 Gerichte für einen Tisch mit 2 Personen zu bestellen.

**\*\* Menü gültig von Donnerstag bis Sonntag von 18:00 - 21:00 \*\***

**CHIPOTLE PATATAS - 8,50** - *the best ones* -  
gebratene Kartoffeln mit Chipotle Alioli Sauce, Chili Öl, Dill.  
Allergene: Chili, Knoblauch, Soja / glutenfree\*

**POBLANO MOUSSE - 8,00** - *small portion* -  
Der beste Mousse oder „Aufstrich“, den du probieren wirst –  
zusammen mit unseren hausgemachten Dinkelmehl Crackers!  
Gluten (im Crackers) Chilli, knoblauch, Soja, Pfeffer.

**RISOTTO BALLS - 9,00** - *small portion* -  
In Polenta panierte Risottobällchen mit Kürbispüree, serviert  
mit veganer Mayonnaise und Chili Öl.  
Allergene: Chili, Pfeffer, Knoblauch, Erdnüsse, Gluten (im  
Soja).

**CREMIGER SPITZKOHL - 9,00**  
- *served cold / small portion* -  
Gedämpfter und anschließend gebratener Spitzkohl in  
aromatischer Ingwer-Chili-Sojasauce.  
Allergene: Chili, Pfeffer, Knoblauch

**PINK TZATZIKI MIT CASHEW-BUTTER - 11,00** -  
*small portion* -  
Dip auf Basis von Sojajoghurt mit geraspelter Gurke und  
Radieschen, Dill und Knoblauch. Serviert mit Sauerteigbrot  
und fermentierter Lemon-Cashew-Butter.  
Allergene: Chili, Knoblauch, Soja, Cashews, Pfeffer, Kokos,  
Gluten(im Brot)

**TROPICAL-WINTER SALAD - 12,50**  
Endivienblätter, Salat, Orangenscheiben, Cranberries,  
Rote-Bete-Scheiben und geröstete Mandelblättchen auf  
Mango-Orangen-Püree, mit Haus-Vinaigrette, Sumach und  
eingelegten Senfsamen. / *glutenfree* \*  
Allergene: Chili, Mandeln.

**TAHINI SWEET POTATOES - 15,80**  
- *la casa special!* - / *glutenfree* \*  
Gebackene Süßkartoffel mit Erdnusssoße, Tahini-Lemonsoße,  
Mais, Granatapfel, Petersilie und Erdnüsse.  
Allergene: Pfeffer, Chili, Erdnüsse, Knoblauch.

**ROASTED BRUSSEL SPROUTS - 16,20**  
- *full filling deli winter* -  
Mit gebratenen Trauben, Dill und Cashewkernen,  
hausgemachter Tofu-Creme und Sauerteigbrot mit  
Kapern-Knoblauch-Dressing.  
Allergene: Gluten (im Brot), Chilli, Knoblauch, Soja,  
Cashews.

**GRILLED MUSHROOMS - 22,80**  
- *your beloved ones!*  
Gegrillte Kräuterseitlinge mit sautiertem Zucchini und Lauch  
auf Zitronen-Weiße-Bohnen-Püree, dazu Chimichurri,  
Tomaten mit Haus-Vinaigrette und Brot.  
Allergene: Gluten (im Brot), Pfeffer, Chili, Knoblauch.

**AUBERGINENFILETS - 18,80**  
- *sunny vibes* - / *glutenfree* \*  
Gegrillte Auberginen in Mango-Ras el Hanout-Sauce,  
serviert mit einem Linsensalat aus Spinat und roter Zwiebel,  
verfeinert mit Cashew-Crunch.  
Allergene: Chili, Knoblauch, Zwiebel, Cashews, Pfeffer.

**SPINACH GREEN-CASHEW PASTA - 18,00**  
- *homemade / handgemacht!* -  
Handgemachte Dinkel-Gnocchi mit Spinat, serviert mit  
einer cremigen Cashew-Spinat-Sauce, weißer Bohnencreme  
und marinierten Linsen. Getoppt mit eingelegten  
Dijon-Samen.  
Allergene: Knoblauch, , gluten, Cashews, Soja, Pfeffer, Chili.

**PAPRIKA PEPPERS- 18,00**  
- *creativa's most unique dish* -  
Spitzpaprika gefüllte mit Dinkel-Vollkorn Couscous,  
Zwiebeln und Spinat. Salsa verde, Garlic Jogurth,  
Tofu-Käse, Chilli-Oil, Granatapfel.  
Allergene: Knoblauch, Soja, Pfeffer, Chili.

Extra:  
Garlic Bread - 2,50 | Brot - 2,00  
Cashew Butter - 2,00  
Crackers - 2,00  
Extra Ali Oli - 1,00

Unser kleines Kitchen team, bereitet jedes Gericht mit Liebe und Qualität zu. Während der Stoßzeiten kann deine Bestellung länger als  
20 Minuten dauern oder die Gerichte werden zu unterschiedlichen Zeiten serviert.

Wir bereiten alle unsere Speisen vor Ort frisch zu und verwenden eine Reihe von Zutaten, so dass wir nicht garantieren können, dass  
alles auf unserer Speisekarte völlig allergenfrei ist.

Preise sin inkl. MwSt.