

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 17:30 - 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.

INGWER HUMMUS - 8,00 - *small portion* -
Ingwer-Hummus mit Chiliöl, knusprigen Kichererbsen und
einer Auswahl an Crackern.
Allergene: Chili, Pfeffer, Knoblauch, Gluten (im Crackers)

RISOTTO BALLS - 9,00 - *small portion* -
In Polenta panierte Risottobällchen mit Kürbispüree, serviert
mit veganer Mayonnaise und Salsa Macha.
Allergene: Chili, Pfeffer, Knoblauch, Erdnüsse.

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

TROPICAL-WINTER SALAD - 13,00
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.

PAPRIKA PEPPERS- 16,90
- *creativa's most unique dish* -
Spitzpaprika gefüllte mit Dinkel-Vollkorn Coucous,
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
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.

lola canela
BAKERY
CREATIVA

DE *by lola canela* MX