

RESTAURANT  
VEGAN ° ORGANIC ° FRESH

SPEISEKARTE

## HERZLICH WILLKOMMEN IM ZWEI UND ZWANZIG

WIR FREUEN UNS SEHR, DASS WIR HEUTE EUREN  
TAG VERSCHÖNERN DÜRFEN.

WIR KOCHEN FÜR EUCH MIT REGIONALEN  
PRODUKTEN UND KREIEREN UNSERE GERICHTE  
IMMER UNTER SAISONALEN ASPEKTEN.

VIELE UNSERER PRODUZENTEN STAMMEN  
DIREKT ODER AUS DEM NAHEN UMFELD  
GEISENHEIMS. WIR LEGEN GROSSEN WERT AUF  
ÖKOLOGISCH ANGEBAUTE PRODUKTE UND  
KOCHEN STETS FRISCH FÜR EUCH.

FÜR EURE FRAGEN UND EUER FEEDBACK HABEN  
WIR IMMER EIN OFFENES OHR.

EUER TEAM ZWEI UND ZWANZIG

ÖFFNUNGSZEITEN:  
MONTAG RUHETAG  
DIENSTAG-SAMSTAG: 11:30 - 23:00  
SONNTAG: 11:30 - 21:00

## APERITIF

APEROL SPRITZ 7,00 €  
APEROL ° SEKT ° ORANGE ° SODA

HUGO 7,00 €  
SEKT ° HOLUNDERSIRUP ° MINZE ° LIMETTE ° SODA

BLACK VENUSS WERMUT 5,00 €  
MIT ORANGE, AUF EIS

WINDERUM 7,50 €  
RUM ° CHAI TEE ° ZITRONENSAFT

WINTER SPRITZ 7,00 €  
SEKT ° MANDELSIRUP ° BIRNENSAFT

WONDERLEAF TONIC (ALKOHOLFREI) 7,00 €  
ALKOHOLFREIES KRÄUTER-DESTILLAT MIT TONIC WATER



## WARME GETRÄNKE

CAFÉ CREMA	2,50 €
ESPRESSO	2,00 €
ESPRESSO DOPPIO	3,50 €
ESPRESSO MACCHIATO	2,50 €
CAPPUCCINO NORMAL	3,00 €
CAPPUCCINO GROSS	3,50 €
LATTE MACCHIATO	3,50 €
SCHOKOCCHINO	3,50 €
KAFFEE KOFFEINFREI	2,50 €
KURKUMA LATTE	4,00 €
CHAI LATTE	4,00 €
MATCHA LATTE	4,00 €
HOT CHOCOLATE	3,50 €
GETREIDEKAFFEE	3,00 €
GETREIDECAPPUCCINO	3,50 €
HEISSE ZITRONE	3,00 €
HEISSER INGWER	3,00 €
TASSE TEE	3,00 €

GRÜN ° SCHWARZ ° KRÄUTER ° ROOIBOS-HIMBEERE ° ROOIBOS-BLAUBEERE °



## SMOOTHIES, SÄFTE & CO

SMOOTHIES / MEHRFRUCHTSÄFTE 0,25 L	JE 4,0 €
GRÜNER SMOOTHIE	
TRAUBE ° GUAVE ° ALOE VERA	
SUPERFRUCHT	
SAFTCOCKTAILS 0,4 L	JE 4,50 €
VITAMINBOOSTER	
MATCHA-ENERGY	
SAFTSCHORLEN 0,4 L	JE 4,50 €
BIRNE	
SAUERKIRSCH	
GRAPEFRUIT	
MARACUJA	
SELBSTGEMACHTES	
INGWER MINZ LIMONADE 0,33 L	4,00 €
HIMBEER MINZ LIMONADE 0,33 L	4,00 €
KOMBUCHA 0,33 L	4,00 €
EISTEE PFIRSICH 0,4 L	4,50 €



## COLD DRINKS

WASSER KLEIN 0,25 L	2,50 €
WASSER GROSS 0,75 L	5,00 €
CHARITEA / LEMONAID+ 0,33 L	JE 3,00 €
CHARITEA MATE	
LEMONAID+ LIMETTE	
LEMONAID+ MARACUJA	
FRITZ 0,33 L	JE 3,00 €
APFELSAFTSCHORLE	
TRAUBENSAFTSCHORLE	
COLA	
NOW BIO LIMONADEN 0,33 L	JE 3,00 €
COLA ORANGE	
SUNNY ORANGE	
PURE ZITRONE	
PINK RHABARBER	
HOLLERBLÜTE	



## BIER

NEUMARKTER LAMMSBRÄU	
EDELPILS 0,33 L	3,00 €
ALKOHOLFREI 0,33 L	3,00 €
RADLER 0,33 L	3,00 €
RADLER ALKOHOLFREI 0,33 L	3,00 €
HEFEWEIZEN 0,5 L	3,50 €
HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI 0,5 L	3,50 €
RIEDENBURGER DOLDENSUD IPA 0,33 L	3,50 €



## SEKT / APFELWEIN / SCHNAPS

GLAS SEKT (ST. ANTONY) 0,1 L	4,50 €
FLASCHE SEKT (ST. ANTONY) 0,7 L	24,00 €
APFELWEIN PUR 0,25 L	3,00 €
APFELWEIN GESPRITZT SÜSS/SAUER 0,25 L	3,00 €
SCHNAPS 0,02 L	
GRAPPA BIANCA (BIO)	3,00 €
SCHLADERER-OBSTBRÄNDE	2,50 €
WILLIAMS BIRNE ° KIRSCHWASSER ° ALTE ZWETSCHGE	
AMARO DELLE ALPI - KRÄUTERLIKÖR (BIO)	3,00 €

## WINTERMENÜ

### ALGENKAVIAR

MIT MEERRETTICHCREME AUF DINKELTOAST  
WEINEMPFEHLUNG:  
2016, MADAME BRUT SEKT, ST ANTONY, NIERSTEIN

### KARTOFFELSUPPE

MIT RÄUCHERTOFU  
WEINEMPFEHLUNG:  
2018, WEISSBURGUNDER, DR. WEHRHEIM, BIRKWEILER, PFALZ

### GEBRATENE KRÄUTERSEITLINGE

AUF GRÜNKERN MIT ROSENKOHL UND COGNAC PFEFFER SAUCE  
WEINEMPFEHLUNG:  
2018, ROTSCHIEFER RIESLING, ST. ANTONY, NIERSTEIN

### CREME BRULEE

MIT HEISSEN KIRSCHEN  
WEINEMPFEHLUNG:  
RIESLING AUSLESE, DIEFENHARDT, 2011

MENÜPREIS OHNE WEIN 30 €

## VORSPEISEN

 SALZKRUSTENKARTOFFELN 5,00 €  
MIT WALNUSSESTO

 ALGENKAVIAR 5,50 €  
MIT MEERRETTICHCREME AUF DINKELTOAST

 FALAFEL 5,00 €  
MIT TAHINA-CREME

 WARMES PITABROT MIT DIP 4,00 €  
AIOLI, CHILI-AIOLI ODER LINSENHUMMUS




  KIMCHI 3,50 €  
PIKANT FERMENTIERTER CHINAKOHL UND GERÖSTETER SESAM

  KARTOFFELSUPPE 6,00 €  
AUF WUNSCH MIT RÄUCHERTOFU-EINLAGE

 MÖHRENSALAT 6,00 €  
APFEL ° SELLERIE ° SONNENBLUMENKERNE

 FERMENTIERTER RETTICH 6,00 €  
IN SENF-KARAMELL SAUCE

GEMISCHTE VORSPEISENVARIAATION 20,00 €  
FÜR 2 PERSONEN

 GLUTENFREI  
 WÜRZIG / PIKANT  
 ENTHÄLT SOJA



## FAST & FURIOUS



### BLACK BEAN BURGER

7,50 €

BLACK BEAN PATTY ° AIOLI ° GURKE ° SALAT °  
ZWIEBEL-SENFKORN-CONFIT ° KETCHUP



### SPICY TEMPEH BURGER

7,50 €

WILDKRÄUTER-LUPINENTEMPEH ° CHILI-AIOLI ° KIMCHI °  
ZWIEBEL-SENFKORN-CONFIT ° KETCHUP



### FALAFEL BURGER

8,50 €

FALAFEL PATTY ° HUMMUS ° SALAT ° ZWIEBEL ° KETCHUP



### FALAFEL-WRAP

7,00 €

FALAFEL ° JOGHURT-MINZ-SAUCE ° GURKE ° SALAT



### TEMPEH-WRAP

7,00 €

WILDKRÄUTER-LUPINENTEMPEH ° JOGHURT-MINZ-SAUCE ° GURKE ° SALAT



### KARTOFFELWEDGES MIT DIP

3,50 €

AIOLI ° CHILI-AIOLI ° KETCHUP



## SALATE & SALATBOWLS



### GEMISCHTER SALAT

5,00 €

MÖHRE ° GURKE ° MAIS



### BALANCE BOWL

10,00 €

SALAT ° WILDKRÄUTER-LUPINENTEMPEH ° QUINOA ° LEINSAAT °  
MÖHRE ° GURKE ° HANFÖL



### FALAFEL BOWL

10,00 €

SALAT ° FALAFEL ° LINSENHUMMUS ° SESAM ° MÖHRE ° GURKE



GLUTENFREI



WÜRZIG / PIKANT



ENTHÄLT SOJA



## SLOW FOOD - SOUL FOOD

 **GEFLÄMMTER SPITZKOHL** 13,00 €  
SPINATPÜREE ° WURZELGEMÜSE ° SENF-KARAMELL-SAUCE

**GEBRATENER KRÄUTERSEITLING** 13,00 €  
GRÜNKERN ° ROSENKOHL ° COGNAC-PFEFFERSAUCE

 **GESCHMORTER TOPINAMBUR** 13,00 €  
RAHMWIRSING ° KARTOFFELECKEN ° ROTWEINJUS

  **HUMMUSTELLER** 12,00 €  
FALAFEL ° LINSENHUMMUS ° ROSENKOHL ° TAHINASAUCE ° PITA

  **MISO BOWL** 11,00 €  
WEIZEN UDON ° TOFU ° SPINAT ° KIMCHI ° MAIS ° MISOBRÜHE

 **PILZGYROS** 11,00 €  
AUSTERNSEITLING ° TZATZIKI ° KARTOFFELWEDGES ° SALAT

**KARTOFFELCURRY** 10,00 €  
KARTOFFEL ° KICHERERBSE ° SPINAT ° KOKOSMILCH ° PITA



## NACHTISCH




 **CREME BRULEE** 7 €  
MIT HEISSEN KIRSCHEN

 **GERMKNÖDEL** 7 €  
MIT PFLAUMENMUS UND MOHN" BUTTER"

**SELBSTGEBACKENE KUCHEN**  
SCHAUT EINFACH MAL IN UNSERE KUCHENTHEKE

**SORBET** 1,50 €  
WECHSELNDE SORTEN... ERKUNDIGT EUCH EINFACH KURZ WAS ES GRADE  
GIBT

 **DINKELWAFFEL, GEPUDERT** 2,50 €  
ERWEITERBAR MIT:  
WARMEN KIRSCHEN ° SCHOKO-CREME ° PFLANZENSAHNE JE 1,50 €

 **GLUTENFREI**  
 **WÜRZIG / PIKANT**  
 **ENTHÄLT SOJA**