

ETWAS SÜSSES

- Dreierlei handgemachte Trüffel-Pralinen
von Booja-Booja, Freiburg-Opfingen
Biologische Schokolade. Glutenfrei und frei von Gentechnik
- Verschiedene Eissorten - pro Kugel
- Schokoladen-Eis Hunky Punky
- Vanille-Eis Smiling M'Gorilla
- Haselnuß-Eis mit Schokolade und Trüffel
von Booja-Booja, Freiburg-Opfingen
Biologisches Eis. Glutenfrei und frei von Gentechnik
- Sorbet-Eisgugelhupf
Speziell für uns gemacht von der Familie Kaufmann
vom Seebodenhof, Efringen-Kirchen
- Rote Grütze
mit Zimtsahne
- Weißes-Schokoladen-Risotto
mit Waldbeerensoße
- Lauwarmes Früchtesüpli
mit Sekt und Vanilleeis
- Linzer oder
Engadiner Nußtorte

4,50 €

2,00 €

3,90 €

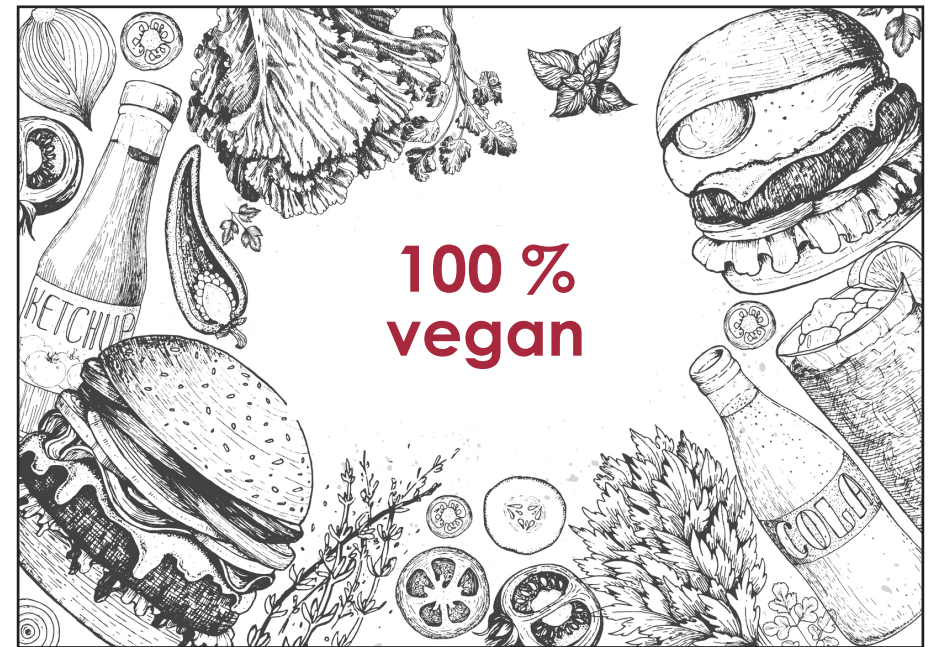
5,90 €

7,90 €

7,90 €

3,40 €

Burgerwoche



NEUERÖFFNUNG
08. bis 10. September 2017

Vegan zur Blume

Basler Straße 8
79400 Kandern/Wollbach
Telefon: 07626 973255
blume.wollbach@gmail.com
www.blumewollbach.de

Vegan zur Blume

Susanne & Reimund Vogt

KLEINE VORSPEISEN

wie wir sie mögen – auf Tellern oder lauwarm im Glas.

je 5,00 €

- Knobibrot
- Oliven mariniert mit Knobi und Peperoni
- Scharfer Tofu
- Linsenpüree
- Gebratene Knoblauchpilze mit Frühlingszwiebeln
- Weiße Bohnen in Tomatensoße mit Chili & frischem Salbei
- Frische Blattsalate mit unserem Hausdressing
- Karotten-Weißkrautsalat (Coleslaw-Art)
- Linsensalat mit frischem Ingwer
- Pikante Kichererbsencreme



Dazu reichen wir abwechselnd unser frisches, hausgebackenes Brot und diverse Backspezialitäten in Bio-Demeter-Qualität der Firma Schedel.

FEINE BURGER

im Bio-Demeter-Sesambrötchen mit frischen Zwiebeln, Tomaten und Eisbergsalat.

je 10,00 €

- Kebap-Burger mit Seitan und Tzatziki
- Schwarzer Bohnenburger mit Aubergine, Mayo und Chili-Ketchup
- Bio-Räuchertofu-Burger mit frischen Pilzen, Mayo und Chili-Ketchup

Bei uns darf der Burger mit der Hand gegessen werden!

