



**Organic Food since 2020**

# Speisekarte

Vegetarische & vegane Küche ist bunt, abwechslungsreich, international, kreativ, gesund und einfach lecker!

Das möchten wir Euch beweisen.

Beste Qualität, Verwendung regionaler und Bee-O Lebensmittel, Frische und gutes Handwerk sind unser Rezept für Euren Genuss. Gerade deswegen verzichten wir soweit irgend möglich auf künstliche Zusatzstoffe, Geschmacksverstärker und Farbstoffe.

„Eure Nahrungsmittel sollen Eure Heilmittel, und Eure Heilmittel sollen Eure Nahrungsmittel sein!“

Hippokrates 377 v. Chr.

Solltest Du Fragen zu Inhaltsstoffen & Allergenen haben, schau dir gerne unsere Allergenübersicht an. Diese liegt am Tresen aus.

Zum Thema Sonderanfertigungen:

Wir können aus Gründen der Produktsicherheit keine Sonderlösungen anbieten.

Bitte wählt aus den vorhandenen Optionen. Danke ☺

WLAN:



**Einfach liefern lassen.**

**Hierzu findet ihr alles auf unserer Homepage. [www.bistro-greenbee.de](http://www.bistro-greenbee.de)**

## Heißgetränke

Alle Milchvarianten sind Bee-O und auch vegan mit Sojamilch oder Hafermilch möglich.  
Flavor: Caramell, Vanille, Haselnuss +0,30€

Kaffee Crema	3,80 / 4,80
Verlängerter	3,80 / 4,80
Filterkaffee	3,80
Cappuccino	4,00 / 5,00
Chocochino	4,50 / 5,50
Milchkaffee	4,70 / 5,70
Latte Macchiato	4,90 / 5,90
Espresso	3,50 / 4,50
Espresso Macchiato	3,50
Café Americano	3,80 / 4,80
Chai Latte (mit /ohne Honig)	5,20
Kakao	4,90
Heiße Schokolade	4,90
Curcuma Latte	4,90

### Tee

3,80

Darjeeling Schwarz, Darjeeling Grün, Earl Grey, Ostfriesen Tee, Früchtetee, Minze, Ingwer, Griechischer Bergtee, *Yogi Tee Classic*, 49

## Alkoholfreies

**Noperol Spritz** (Aperol Alkoholfrei) 7,90

**Mocktails:** 0,30 | 7,90  
0,50 | 11,90

**Nojito** (Mojito Alkoholfrei)

### Tweety

(Ananas-Orange-Tonic Fruchtcocktail)

### Pink Panther

(Cranberry, Ananas, Kokos, Sojasahne, Heidelbeer Fruchtcocktail)

### Fruity Thrill

(Cranberry, Grapefruit, Soda, Orange Fruchtcocktail)

**Erfrischungstränke:** 0,30 | 4,20  
0,50 | 6,90

Hausgemachte Zitronen-Ingwer-Limo  
Hausgemachter Himbeer-Hibiskus Eistee  
Hausgemachte Orangen-Vanille-Limo  
BioZisch Himbeer Cassis  
BioZisch Holunderblüte  
Fritz Cola / Fritz Cola Light  
Voelkel Rhabarberschorle  
Voelkel Orangensaft-/Schorle  
Voelkel Multivitamin-/Schorle  
Voelkel Apfelsaft-/Schorle

Wasser LEISE / LAUT 0,30 | 3,80  
0,75 | 6,90

## Eiskaffee und so ☺

Bumble Bee	5,90
Orangensaft auf Eis mit frisch gebrühtem Espresso	
Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne	7,90
Iced Latte	5,90

## Bee-O Biere

Neumarkter Lammsbräu EdelPils 0,33 | 4,40  
Mit oder ohne Alkohol 0,50 | 5,90

Neumarkter Lammsbräu Radler 0,33 | 4,40  
0,50 | 5,90

Neumarkter Lammsbräu Dunkelbeer 0,50 | 5,90

Riedenburger Hefeweizen  
Mit oder ohne Alkohol 0,50 | 5,90

Peroni  
(Italienisches Bier / Nicht Bee-O) 0,33 | 4,40

Birdy Beer Ziegenmelker Pils 0,33 | 5,90  
Birdy Beer Bienenfresser IPA 0,33 | 5,90

## Spritz & Mischgetränke 8,90

- Aperol Spritz
- Campari Spritz
- Espresso Martini
- Old Fashioned (Whiskey-Bitter)
- Limoncello Spritz
- Hugo
- Negroni (Gin, Wermut, Campari)
- Negroni Spagliato (Spritz)
- Port-Tonic
- Gin Tonic
- Mojito
- Vodka-O
- Cuba Libre
- Pinot Breeze (Pinot Grigio, Lillet, Spritz)
- Lillet Wild Berrys
- Glühwein Spritz
- Daiquiri

## **Vegane Bee-O Weine**

**Weinschorle Weiß oder Rosé 5,-**

**Hauswein Weiß, Rot, Rosé 0,2l: 7,- / 0,75l: 22,-**

## **Offene Weine Weiß**

**Riesling 0,2l: 9,- / 0,75l: 29,-**

Deutschland. Qualitätswein Qba Reihessen. Weingut Pfannenbecker. Trocken.

**Grauburgunder 0,2l: 9,- / 0,75l: 29,-**

Deutschland. Qualitätswein Qba Reihessen. Weingut Pfannenbecker. Trocken.

**Gewürztraminer-Riesling 0,2l: 9,- / 0,75l: 29,-**

Deutschland. Qualitätswein Qab Pfalz. Weingut Martin. Halbtrocken.

**Pinot Grigio senza Solfiti 0,2l: 9,- / 0,75l: 29,-**

Italien. DOC Delle Venezie. Azienda Agricola GIOL. Trocken. Ohne zugesetzten Schwefel.

**Verdejo 0,2l: 9,- / 0,75l: 29,-**

Spanien. DOP D.O. Rueda. Bodega Cuatro Rayas. Trocken

## **Rot**

**Merlot senza Solfiti 0,2l: 9,- / 0,75l: 29,-**

Italien. IGT Marca Trevigiana. Azienda Agricola GIOL. Trocken. Ohne zugesetzten Schwefel.

**Tempranillo 0,2l: 9,- / 0,75l: 29,-**

Spanien. IGP VidT Castilla y León. Bodega Cuatro Rayas. Barrique 3 Monate. Trocken

**Ruminat Primitivo 0,2l: 9,- / 0,75l: 29,-**

Italien. Terre di Chieti IGT. Oleria Vinicola Orogna Soc. Coop. Agricola. Halbtrocken.

## **Rosé**

**Rosato di Nero d'Avola 0,2l: 9,- / 0,75l: 29,-**

Sizilien. DOC Sizilia. Azienda Vitivinicla Vini Vaccaro. Trocken.

**No26 Rosé 0,2l: 9,- / 0,75l: 29,-**

Frankreich. IGP Côtes-de-Gascogne. Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot. Domain Uby. Trocken.

**Rosé d'Anjou 0,2l: 9,- / 0,75l: 29,-**

Frankreich. Loire Propriétés SAS. AOP AOC Rosé d' Anjou. Halbtrocken.

## **Schaumwein**

**Frizzante Bianco La Perla 0,1l: 5,- / 0,75l: 25,-**

Italien. Azienda Agricola GIOL. Trocken.

**Diamas millesimato Spumante 0,75l: 22,-**

Italien. Vini d'Italia. Brut.

## Speisen

### Kleinigkeiten

**Hummus Teller 13,90**

Cremiger Sesam-Hummus, Ofengemüse, Kräuter, Nuss Mus, Olivenöl & Focaccia

**Caprese di Bufala 14,90**

Fein aufgeschnittene Tomate, Büffelmozzarella (Tierisches Lab), Pinienkerne, Rucola, Pesto, Focaccia, Balsamico

**Rote Beete Tatar 13,90**

Rote Beete, Walnuss, Olive, Schalotte, Sojajoghurt, veganes Cashewkern-Eigelb, Oliven- und Walnusöl, Focaccia

**Antipasti Mista 19,90**

Bunte kalt-warme Antipasti-Variation mit Dip und Brot

**Cajun Fries 13,90**

Pommes mit Südstaatengewürzen, Lauchzwiebel, Röstzwiebel, BBQ-Soße, Majo Überbacken +2,-

### Auflauf

**Auch mit Vollkorn Penne oder Gnocchi (+2,-)****Der Fußgänger 17,90**

Kartoffeln, Möhre, Zucchini, Zwiebel, Peperoni, Paprika, Soja-Joghurt Tomatensoße

**Vleischeslust 17,90**

Rigatoni, Paprika, Veganes „Hackfleisch“, Tomaten, Brokkoli, Zwiebel, Peperoni, Tomatensoße

**Kavaliersdelikt 17,90**

Rigatoni, Brokkoli, Zwiebel, Champignon, Hirtenkäse, Knoblauch-Nuss-Soße, Hanfsaat

**Popeye 17,90**

Rigatoni, Tomaten, Zwiebel, Tomaten-Joghurt-Soße, Feta, Spinat, Peperoni

### Salate

Süßsenf Dressing, Essig-Öl, oder Sojajoghurt Dressing (Knoblauch/Kräuter), Sauce Herbivore (scharf), Cesars Dressing (+1,-)

**Herr Bernd 15,90**

Blattsalat Mix, Möhre, Paprika, Gurke, Tomate & frische Champignons, Focaccia und Sala

**Bella Verde 17,90**

Blattsalat Mix, Möhre, Gurke, Tomate, marinierte Paprika, Oliven & Hirtenkäse (auf Wunsch vegan), Focaccia und Salat-Kerne

**Au Chèvre 18,90**

Blattsalat Mix, Möhre, Gurke, Tomate, Walnüsse, Rote Beete, karamellisierter Ziegenfrischkäse, Focaccia und Salat-Kerne

**Salatteller Steak 22,90**

Blattsalat Mix, Möhre, Gurke, Tomate, marinierte Paprika, vegane Steakstreifen, Focaccia und Salat-Kerne

**Cesars Salat 19,90**

Römersalat, Möhre, Gurke, Cherrytomate, Kapern, vegane „Hähnchenbrust“, Schnittlauch, Focaccia und Salat-Kerne, Croutons, Cesars Dressing

**Extras +2,-**

Oliven, getrocknete Tomate, Peperoni, Hirtenkäse, Hirtenkäse vegan, Paprika, Paprika mariniert, Champignons, Spinat, Pinienkerne, Gorgonzola, Hackfleisch, vegane Salami, extra Käse, vegane Hähnchenbrust Streifen

**Büffelmozzarella 4,00****Veganer Thunfisch 4,00**

### Beilagen

**Pommes 4,90****Gemischter Salat 6,90****Gemüsebeilage 4,90****Dips: 1,00****Ketchup, Mayo, BBQ-Soße, Remoulade**

## Hausgemachte Frischpasta

### Alternativ:

**Glutenfreie Spaghetti +2,-**  
**Vollkorn Penne**

### Pasta Verde:

#### **Spaghetti Limoni 16,90**

Zitronen-Nusscremesoße mit Paprika, Zucchini, Petersilie, Knoblauch und Peperoni

#### **Rigatoni Spinaci 16,90**

Knoblauch-Muskat-Nusscreme Soße mit frischem Spinat und Pinienkernen

#### **Tagliatelle Neapolitano 16,90**

Der Klassiker unter den Tomatensoßen. Mit Cherrytomaten, Knoblauch, Basilikum und Weißwein

#### **Tagliatelle Tartufo 17,90**

Trüffel Emulsion aus eingelegtem Trüffel mit Champignons

#### **Gnocchi Pera Gorgonzola 18,90**

Birne, Radiccio, Nusscreme, Gorgonzola, Hartkäse (nur vegetarisch)

#### **Gnocchi Verde 18,90**

Hausgemachtes Basilikumpesto, Zitrone, Ruccola

#### **Rigatoni Pomodori 18,90**

Tomatensoße mit Büffelmozzarella

#### **Ravioli Asparagi 19,90 (Saisonal)**

Ravioli mit Cashewricotta-Zitronenfüllung, grünem Spargel, grünen Zwiebeln und gerösteten Cashewkernen in Buttersoße

### Pasta „Carne“/„Mare“ (mit „Fleischersatz“):

#### **Spaghetti Carbonara 16,90**

Champignon-Nusscreme-Soße mit Räuchertofu, Petersilie & gehobelten rohen Champignons

#### **Rigatoni Happy Ocean 18,90**

Pasta in Knoblauch-Weißweinsauce mit Tomaten, Petersilie, einem Hauch Zitrone und veganem Thunfisch

#### **Tagliatelle Salmon 18,90**

Veganer Lachs, Dill, Nusschne, Tannenrauchsalz

#### **Tortellini 17,90**

Tortellini mit veganer Hackfleisch-Füllung in Tomaten-Cremesoße oder Salbei Butter

#### **Rigatoni Romanoff 16,90**

Frühlingszwiebel, Erbsen, veganes Hähnchen, Vodka-Tomaten-Sahnesoße

## Sauerteig Pizza

Durch besonders lange Teigführung aus Dinkel, Reismehl, Roggen, Kichererbse und Sauerteig bekömmlicher und schmackhafter. Alle Pizzen werden mit Tomatensoße, Ruccola und Käse zubereitet.

### Pizza Verde:

#### **Margherita 14,90**

Cherrytomaten, Basilikum, hausgemachtes Pesto

#### **Knoblauchbrot 14,90**

Sauerteig Pizzenfladen mit veganem oder vegetarischem Käse, frischer Petersilie und Knoblauchöl

#### **Bufalina 19,90**

Cherrytomaten, Basilikum, Büffel-Mozzarella (Tierisches Lab), hausgemachtes Pesto

#### **Pomodori 16,90**

getrocknete Tomaten, Pinienkerne, hausgemachtes Pesto

#### **Tripodo 17,90**

getrocknete Tomaten, Oliven, Hirtenkäse, Zwiebeln, hausgemachtes Pesto

#### **Spinaci 17,90**

Hirtenkäse, Spinat, Knoblauchöl

#### **Funghi 15,90**

frische Champignons, Knoblauchöl

#### **Quattro Formaggi 17,90**

Mozzarella, Pasta Dura, Gouda, Gorgonzola

#### **Verdura 17,90**

Hirtenkäse, Oliven, Brokkoli, Paprika, Zwiebel

### Pizza „Carne“ (mit „Fleischersatz“):

#### **Diavolo 17,90**

rote Zwiebel, „Hackfleisch“, Peperoni, Rucola, Soja-Knoblauch Soße

#### **Salami-Like 16,90**

Peperoni, Paprika, vegane Salami

#### **Hawaii 17,90**

Ananas, vegane Salami

#### **Ton-No 19,90**

Zwiebeln, Oliven, veganer Thunfisch, Knoblauchöl

### **Extra +2,-**

Oliven, getrocknete Tomate, Peperoni, Hirtenkäse, Hirtenkäse vegan, Paprika, Paprika mariniert, Champignons, Spinat, Pinienkerne, Gorgonzola, Hackfleisch, vegane Salami, extra Käse

#### **Büffelmozzarella**

**4,-**

#### **Veganer Thunfisch**

**4,-**

### **Ofengemüse Bowl 18,90**

Kräuter-Limetten-Cashew-Reis, Salat, Ofengemüse, Brokkoli, mit gerösteten Kernen, Tandoori-Sojajoghurt-Pfirsich Dip

### **Ofengemüse Curry 18,90**

Mildes Cashewcurry mit feiner Mangonote, unserem Ofengemüse Mix, Ananas, Sprossen & Basmatireis

### **Steak & Fries 24,90**

Plant Based Steak (140g) mit Pommes Frites, Salatbeilage, Café de Paris Kräuterbutter, Ketchup und Mayo.

**Zweites Steak 6,90**

**Pfefferrahmsoße 4,-**

**Gemüsebeilage 4,-**

### **Veggie Burger 18,90**

Brioche Bun, Soja / Seitan-Patty, Salat, Tomate, Remoulade, Ketchup, Senf, Gürkchen, frische Zwiebeln & vegetarischer oder veganer Käse. Mit Coleslaw

- **Pommes 4,90**

- **Mayo, Ketchup, Remoulade 1,00**

### **Falafel Teller 16,90**

Falafel, Salat, Remoulade, Knoblauchsoße, Pommes

### **Kinderteller 8,90**

Weiß nicht! (Kleine Käsepizza)

Kein Hunger! (Nudeln mit Tomatensoße & Hartkäse)

Mir egal! (Reis mit Tomatensoße & Erbsen)

### **Dessert**

**Affogato 4,90**

Veganes Vanilleeis mit Espresso und Haselnusslikör

**Italia 5,90**

2 Kugeln veganes Vanilleeis, Olivenöl, grobes Salz

**Warmer Zitronenkuchen 6,90**

Mit Erdbeersoße

**Gerne beachtet auch unsere aktuelle vegane Kuchenauswahl**