

VEGAN VORSPEISEN | Starter

EUR

Mezze Orientalischer Vorspeisenteller

11/20

Baba Ganoush, Couscous, Tabouleh, Hummus, Yaprak Sarma, ersetzt mit veganem Dip

Yaprak Sarma

8 

ausgemachte gefüllte Weinblätter, Reis und frische Kräuter, ersetzt mit veganem Dip
Home made stuffed vine leaves, rice and fresh herbs, vegan dip

Tabouleh

8

Feiner Bulgur, Petersilie, Minze, Zwiebeln, Tomaten, Zitronensaft, Granatapfelsirup, Sumach
Fine bulgur, parsley, mint, onions, tomatoes, fresh lemon juice, pomegranate syrup, sumach

Hummus Kichererbsen püriert, Sesammus, Olivenöl, Zitronensaft und Gewürze

7 

Chickpeas puree, sesame cream, olive oil, lemon juice and spices

Couscous Pikant Paprika, Chilli, Mais und Gewürze | paprika, chili, corn, spices

8

Orientalische Linsensuppe Oriental lentil soup, slightly spicy

8 

VEGAN SALATE | Salads

Chapeau! Veggie Bowl

17 

Knackige Blattsalate und Grillgemüse
Crispy leaf salads, grilled vegetables

VEGAN

Hausgemachte Falafel mit Wildkräutersalat mit veganem Dip

14 

Homemade Falafel (spicy chickpea balls) with vegan dip and wild herb salad

Marokkanischer Gemüse-Kichererbsen-Eintopf

15 

Moroccan vegetables-chickpeas-stew

and more...



Sultan of Taste

CHAPEAU

RESTAURANT BAR FÜSSEN