

SPEISE KARTE



HERBSTAPFEL

Das besondere Catering für dein Event

Ihr plant eine Feier und habt Lust auf ein **veganisches*** Catering? Schickt uns eine E-Mail an catering@herbstapfel.de oder sprecht uns an und wir planen den kulinarischen Teil Eurer Veranstaltung ganz individuell. Der Renner ist unser Burgerbuffet mit Livegrill

Online Lieferservice

Ihr habt Lust auf unser fine food, aber lieber zu Hause? Kein Problem, alle unsere Gerichte gibt es sowohl geliefert als auch zum Mitnehmen.

Natürlich nur in schicken Steel-Bowls (6€ Pfand) oder in biologisch abbaubaren Einwegverpackungen (je 0,50€)

Änderungen von Gerichten kosten 1,50€ Aufpreis

15% Abholrabatt über unseren Onlineshop



QR scannen oder gehe auf herbstapfel.de zum bestellen

Wer sind wir eigentlich?

Wir möchten euch einen Einblick in die leckere, kreative Welt des veganischen* Kochens ermöglichen. Wir kombinieren viele regionale, frische Zutaten mit überwiegend biologischen Trockenprodukten.

Dabei verzichten wir auf Zusatzstoffe und kreieren unsere Gerichte ausschließlich aus Grundzutaten. Die Philosophie unseres Restaurants ist es, Nachhaltigkeit mit leckerem gesunden Essen zu verbinden.

Wir wollen euch zeigen, wie lecker veganisch* sein kann!

Allergien

Informationen über die Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhaltet ihr auf Nachfrage bei unseren Mitarbeiter*innen. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den ausgewiesenen Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Daher können wir Kreuzkontaminationen nicht ausschließen.

Schöne Geschenkideen

Wie wäre es mit einem Gutschein als Geschenk? Oder unsere leckeren Saucen und Gewürzmischungen, mehr dazu findet ihr auf den letzten Seiten.

Folgt uns auf Instagram

für Inspirationen, Tips, News und mehr.
Verlinkt eure Posts gerne mit dem Hashtag
#herbstapfelkassel



STARTERS

klein / groß

Tortilla Chips - vegan, glutenfrei mit einem / zwei Dips nach Wahl	4,20 / 5,60
Bruschetta a la Herbsti - vegan mit Tomaten & Basilikum-Cashew-Pesto	9,20
Antipasti Platte für Zwei - vegan, glutenfrei Antipasti a la Herbsti mit Lachskarotten, eingelegten Oliven & Peperoni, getrockneten Tomaten und marinierter Aubergine	19,20
3 Grünkern-Bulettchen - vegan mit Dip nach Wahl	7,20
3 Halloumi Dreiecke - vegan, glutenfrei mit Dip nach Wahl	7,60
Kleiner Salat - vegan, glutenfrei mit Dressing deiner Wahl und gerösteten Kernen	5,60
Brotkorb - vegan mit 2 Dips deiner Wahl	5,60
Dips	
Mayo vegan, glutenfrei	1,60
Basilikumpesto vegan, glutenfrei	1,60
Tomatenpesto vegan, glutenfrei	2,00
Aioli vegan, glutenfrei	1,60
Hummus vegan, glutenfrei	1,60
Feuerteufel Dip vegan, glutenfrei	1,60
Bier-BBQ-Sauce vegan, glutenfrei	1,60
Herbsti Dip vegan, glutenfrei	1,60
Cheezesauce vegan, glutenfrei	1,60

SALATBAR

Balsamico-Hausdressing oder Herbsti Vinaigrette.
Welches Dressing darf's sein?

Kernkraftsalat - **vegan, glutenfrei** **10,80**

knackfrischer gemischter Salat mit Kernkraft-Buletten, Tomatenpesto, gerösteten Kernen und einem Dressing deiner Wahl

Halloumi Lettuce - **vegetarisch, glutenfrei** **12,20**

knackfrischer gemischter Salat mit Halloumiwürfeln, Aioli gerösteten Kernen und einem Dressing deiner Wahl

Quinoa Grünzeug - **vegan, glutenfrei** **11,30**

knackfrischer gemischter Salat mit Quinoa-Buletten, Kirschtomaten, Crazy-Crunch-Topping und einem Dressing deiner Wahl

Teriyaki Tofu Salat - **vegan, glutenfrei** **Neu!** 12,40

knackfrischer gemischter Salat mit Teriyaki-Tofu Würfeln, milden Peperoni, schwarzen Oliven, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Crazy-Crunch-Topping und einem Dressing deiner Wahl

NO NEED FOR MEAT

klein / groß

Chili sin Carne - **vegan, glutenfrei** **6,80 / 10,60**

mit Aioli & Tortilla Chips

Linsenrisotto - **vegetarisch, glutenfrei** **13,40**

Risotto von der Linse mit Halloumigrikkäse, Aioli und Zwiebeln

Linsenrisotto - **vegan, glutenfrei** **12,80**

Risotto von der Linse mit saisonalem Grillgemüse und Tomatenpesto

Lachsnudeln - **vegan** **Neu!** 14,20

mit Karottenlachs, Spinatsahnesauce und Vegano Parmigiano

BOWLS



klein / groß

- Kernkraft Bowl - vegan** 12,80 / 16,60
mit Kernkraft-Buletten, Linsenrisotto, gebratenen Kräuterkartoffeln, gemischtem Salat, Hummus und Tomatenpesto
- Chili Cheeze Bowl - vegan, glutenfrei** **Neu!** 13,20 / 17,00
mit Chili sin Carne, gebratenen Kräuterkartoffeln, Cheezesauce, Jalapeños, gemischtem Salat und Tortilla Chips
- Halloumi Bowl - vegetarisch, glutenfrei** 14,00 / 17,60
mit Halloumi Dreiecken, Coleslaw, Basilikumpesto, gebratenen Kräuterkartoffeln, Linsenrisotto und Aioli
- Shivalis Bowl - vegan, glutenfrei (leicht scharf)** 12,80 / 16,60
mit Chili sin Carne, Quinoabuletten, gebratenen Kräuterkartoffeln, Cole Slaw, Herbstidip und Feuerteufeldip
- Chili Reis Bowl - vegan, glutenfrei** **Neu!** 12,80 / 16,60
mit Chili sin Carne, Grillgemüse, Reis, gemischtem Salat, Jalapeños, Aioli und Tortilla Chips
- Saisonale Curry Bowl - vegan, glutenfrei** **Neu!** 12,80 / 16,60
mit saisonalem Gemüse Curry, Reis, gemischtem Salat, Crayz Crunch und Herbsti Dip

EXTRAS auf deiner Bowl?

- Kernkraft - Buletten - vegan 1,70
- Quinoa - Buletten - vegan, glutenfrei 1,70
- Teriyaki Tofu Würfel - vegan, glutenfrei 1,70
- Halloumi - Dreieck - vegetarisch, glutenfrei 2,20
- Mayo, Feuerteufel Dip, Cheezesauce, Bier-BBQ-Sauce, Aioli, Herbsti Dip, Hummus **vegan, glutenfrei** 1,60
- Tomaten- und Basilikumpesto - **vegan, glutenfrei** 2,00
- extra Brotkorb vom Bäcker Oliev - **vegan** 2,20



Was sind eigentlich Bowls?

Unsere Bowls sind vielseitige, brachiale, schick angerichtete Geschmacksexplosionen mit einem individuellen Querschnitt unserer Speisekarte.

Wenn dir die Entscheidung schwer fällt und du von allem alles willst, ist eine Bowl genau das Richtige für dich!

Welche Größe ist die richtige für Dich?

Willst du noch ein Dessert oder eine Vorspeise dazu? Dann wähle lieber die kleine Bowl



BURGERSTEIG



„Triple B“ im Brioche-Brötchen - vegan mit Beer-BBQ-Sauce, Paprika-Zwiebel Röstmix, Salat, Salz-Chips und Mayo	12,60
Der Klassiker im Brioche-Brötchen - vegan mit Mayo, Ketchup, Senf, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, und knackfrischem Salat	10,40
Burning Man im Brioche-Brötchen - vegan mit Aioli, Feuerteufel Dip, Zwiebeln, Tomaten, Jalapeños, Paprika und knackfrischem Salat	11,80
Kernkraft Burger im Körner-Brötchen - vegan mit Aioli, fruchtigem Tomatenpesto, Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Salat	11,40
Der Hummus Griller im Körner-Brötchen - vegan Mit Hummus, Herbstidip, saisonalem Grillgemüse, Zwiebeln und Salat	11,80
Chili Cheeze Burger im Brioche-Brötchen - vegan Mit extra viel Cheezesauce, Jalapenos, Cheddar-Style, Paprika-Zwiebel Röstmix und Salat	Neu! 11,40
Nacho Macho im Körner-Brötchen - vegan mit Chili sin Carne, Aioli, Jalapenos, Tortillachips, Tomaten und Salat	12,20

WÄHLE DEINEN BURGER-PATTY!

Halloumi Grillkäse - vegetarisch, glutenfrei	+1,50
Teriyaki Tofu - vegan, glutenfrei	0,00
Grünkernbratling - vegan	0,00
Quinoabrätling - vegan, glutenfrei	0,00
„Beyond Meat“ - vegan, glutenfrei	+3,60

EXTRAS GEFÄLLIG?

Veganer Käse „Cheddar-Style“ - vegan, glutenfrei	+1,20
glutenfreies Brötchen - vegan, glutenfrei	+1,20
Paprika-Zwiebel Röstmix - vegan, glutenfrei	+2,20
Halloumi Grillkäse - vegetarisch, glutenfrei	+5,70
Grünkernbratling - vegan	+4,20
Quinoabrätling - vegan, glutenfrei	+4,20
Teriyaki Tofu - vegan, glutenfrei	+4,20
„Beyond Meat“ - vegan, glutenfrei	+7,80
Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Gurken, Jalapeños	+0,90

BEILAGEN

... nicht nur zum Burger lecker!

Saisonales Grillgemüse - vegan, glutenfrei mit Tomatenpesto und gerösteten Kernen	6,80
Linsenrisotto - vegan, glutenfrei mit Aioli und Zwiebeln	6,40
Coleslaw - vegan, glutenfrei leckerer Weißkrautsalat mit frischen Kräutern	5,80
Kleiner Salat - vegan, glutenfrei mit Dressing deiner Wahl und gerösteten Kernen	5,60
Gebratene Kräuterkartoffeln - vegan, glutenfrei mit unserer Gewürzmischung „Crazy Spice“	5,20
Dips - vegan, glutenfrei Mayo, Feuerteufel Dip, Cheezesauce, Bier-BBQ-Sauce, Aioli, Herbsti Dip, Hummus	je 1,60
Tomaten- und Basilikumpesto	je 2,00

ZUCKERSCHNUTE

- Bratapfel Mascarpone Zauber** - **vegan, glutenfrei** **Neu!** 9,20
mit Vanille-Mascarpone, Bratapfelsirup, Rosinen & Mandel-
splittern
- Mousse au Chocolat** - **vegan, glutenfrei** 6,20
mit Waldbeerensauce und Walnüssen
- Oreo Fruchttraum** - **vegan** 6,20
mit luftiger Oreo-Keks-Creme und Waldbeersauce
- Saftiger Double Schoko-Brownie** - **vegan, glutenfrei** 5,20
auf Süßkartoffelbasis. Mit Kakaonibs & Mandelsplitter
Topping. zuckerfrei und trotzdem lecker



HEISSGETRÄNKE

klein / groß

Unseren Kaffee beziehen wir von der regionalen „Rösterei Röstrausch“
Wir servieren diese Kaffeespezialitäten mit Haferdrink.
Alternativ auch gerne mit Kuhmilch.

Kännchen Kaffee ¹ aus der French Press	4,40
Kännchen koffeinfreier Lupinen Kaffee aus der French Press	4,40
Tasse Kaffee (Cafe Americano) ¹	2,80 / 4,20
Cappuccino ¹	3,40 / 4,80
Milchkaffee ¹	4,80
Latte Macchiato ¹	4,80
Espresso/ -Doppio ¹	2,60 / 3,80
Kakao mit selbstgemachter Kakao-Gewürzmischung	4,60
Charitea Chai Latte	4,60
African Rooibos Latte	4,60
Golden Milk der Gesundmacher aus Indien mit frischem Bio-Ingwer, Golden Mix und wahlweise Agavendicksaft/Honig	4,80
verschiedene Sirupsorten	+1,20



ALLE UNSERE GETRÄNKE
SIND VEGAN UND ÜBER-
WIEGEND BIO

TEEKARTE

Herbal explosion

unsere Tees werden in der Frenchpress aufgegossen. Ein zweiter Aufguss kostet 1,- € und lohnt sich besonders bei Carolas Kräuteraufguss

Frischer Ingwertee 4,40
mit frisch gehacktem Ingwer

Frische Minztee 4,40
mit frischer Pfefferminze

Limetten-Minztee 4,60
mit frisch gepresstem Limettensaft und frischer Minze

Carolas Kräuteraufguss 4,40
mit Zistrose, Artemisia annua, Thymian, Süßholzwurzel und frischem Ingwer

Heiße Zitrone 4,40
mit frisch gepresstem Zitronensaft

ChariTea Heißtee

African Summer 3,00
südafrikanischer Rooibostee verfeinert mit Orange und Vanille aus Madagaskar

Black Darjeeling 3,00
schwarzer Darjeelingtee aus dem Teegarten Happy Valley

Chamomile 3,00
Kamillentee aus Ägypten - die Allzweckwaffe unter den Heilkräutern

Green Himalaya 3,00
grüner Darjeeling aus weiten Teegärten des Himalayagebirges. Traditionell handgepflückt und reich an sekundären Pflanzenstoffen.

Masala Chai	3,00
traditionelle indische Gewürzteesmischung mit kräftigem Schwarztee, Zimt, Ingwer, Kardamom und Pfeffer	
Wild Fruit	3,00
Früchteteemischung mit Hibiskus, Hagebutte, Apfel und Gojibeeren. Eine süßsauerliche Erfrischung	
Happy Belly	3,00
Rundum Glücklich macht diese Kräuterteemischung mit Fenchel, Anis und Kümmel. Könnte fast von Großmutter sein.	

FLASCHENGETRÄNKE & ALKOHOLFREI

Koka Mate ¹ Mate aus Kokablättern - Mate - Schwarztee - 0,33l	3,80
Premium - Cola ¹ / Solicola Light ¹ mit 0% Zucker - 0,33l	3,80
Ostmost Paradiesschorle aus versch. Obstsorten - 0,33l	3,80
Ostmost Apfel Kirsch Schorle - 0,33l	3,80
Ostmost Apfel Minz Schorle - 0,33l	3,80
Ostmost Apfel Johannisbeer Schorle - 0,33l	3,80
Ostmost Apfel Rhabarber Schorle - 0,33l	3,80
Ginger Ale - 0,2l	3,20
Bayrisches Malz - 0,5l	4,80

SÄFTE & NEKTAR

Saft als Schorle kostet bei uns 0,50€ weniger als der Saft.

Unsere Apfelsaft Kreationen beziehen wir von der regionalen Kelterei „Saftmobil“

	0,3l	0,5l
Naturrüber Apfelsaft	4,20	6,40
mit Äpfeln von regionalen Streuobstwiesen		
Apfel-Mango-Saft	4,60	6,80
mit Äpfeln von regionalen Streuobstwiesen und Bio Mango-Direktsaft		
wechselnde Apfelsaft Kreationen	4,60	6,80
fragt unsere Mitarbeiter nach der aktuellen Sorte!!		
Orangensaft	4,20	6,40
Kirsch-/Bananennektar/ KiBa³	4,20	6,40

OFFEN & ALKOHOLFREI

	0,3l	0,5l	0,7l
Wechselnde selbstgemachte Limos	3,80	5,50	
Ingwer-Limo hausgemacht	3,80	5,50	
Sinalco Cola ^{1 2} / Zitres ³ / Orange ³	3,40	4,80	
Wasser spritzig / naturell	3,00	4,20	5,80

OFFENE WEINE

	0,1l	0,2l	Fl.
Mettenheimer Trio 2018 (weiß) ⁴ Weißburgunder / Müller- Thurgau / Kerner //0,75L Fl	3,60	6,60	24,00
Chardonnay 2018 (weiß) ⁴ Terre di Chieti / Marken / Italien // 1L Fl	3,20	6,20	28,00
Mettenheimer Dornfelder 2018 (rot) ⁴ Weingut Sander Rheinhessen //0,75L Fl	3,40	6,40	23,00
Primitivo 2018 (rot) ⁴ Terre di Chieti/ Marken/ Italien //1L Fl	3,60	6,60	31,00

Alle unsere Weine sind
bio und vegan!



BIER VOM FASS

	0,3l	0,5l
Warburger Bio Helles oder Radler	3,60	5,20
Hütt Naturtrüb oder Radler	3,60	5,20
Läuft - CraftBeer	4,50	6,80
2. CraftBeer (wechselnd)	4,50	6,80

Wechselnde frisch gezapfte
Bierkreationen: Achte auf die
Tafel oder Frag uns!

FLASCHENBIER

Warburger Hefeweizen - 0,5l	5,20
Warburger Hefeweizen alkoholfrei - 0,5l	5,20
Warburger Pils - 0,33l	3,40
Warburger Pils alkoholfrei - 0,33l	3,40
Warburger Radler alkoholfrei - 0,5l	5,20
Neumarkter Lammsbräu glutenfrei - 0,5l	5,20

CRAFT BEER BOTTLES

craftBee Golden Honey	5,40
süffig mit Frühlingshonig - vegetarisch - 0,33l	
KellerKind	5,40
blumig, fruchtiges Kellerbier mit wenig Bitter - vegan - 0,33l	
Schinkels Stout	6,20
für echte Malzlover - 0,5l	
Störtebeker Atlantik Ale	6,20
kräftig herbes IPA mit einem Duftspiel aus Zitrone, Grapefruit und Melone - 0,5l	
Riedenburger Dolden Null	5,70
fruchtig, herbes IPA mit < 0,5% Alk - vegan, bio - 0,33l	

SHOTS & FEINES

selbstgemachter Bratapfellikör	2,80
unser neuer Hausschnaps 11% vol. Alk 2cl	
Limoncello	3,40
eiskalter, fruchtiger Zitronenlikör 34% vol. Alk 2cl	
Obstler-, Birnen- oder Marillenbrand	3,40
34 – 40% vol. Alk 2cl	

UNSER KLEINES LADENREGAL

Fairtrade Bio Baumwoll-Beutel	6,80
schicker Kordelbag in anthrazit mit TschilpTschilp in Neon-grün	
“Crazy Spice” Würzmischung im Pfandgewürzglas	4,00
unsere einzigartige, selbstgemachte Würzmischung gibt nicht nur veganischen Gerichten den letzten Schliff	
„Golden Mix“ im Pfandgewürzglas	4,00
die Perfekte Mischung für eure wohltuende Golden Milk @ Home. Ideal mit Hafermilch, drei Scheiben Ingwer und Agaven-Dicksaft	
Craftbeer BBQ Sauce im Pfandglas ca. 180 ml	4,40
ein schöner Begleiter zu gegrillter Zucchini, Tofu-Würstchen, Seitan-Schnitzel und Steaks	
Tomatenpesto im Pfandglas ca. 180 ml	6,40
fruchtig tomatig mit gerösteten Kernen und Basilikum	
Basilikumpesto im Pfandglas ca. 180 ml	6,40
genial für ein schnelles Pastagericht mit Sojasahne, Cherrytomaten und Vegano Parmigiano	
Herbsti Dip im Pfandglas ca. 180 g	4,40
unsere vegane Interpretation einer Cocktailsauce	
Chilisauce „Feuerteufel Dip“ im Pfandglas ca. 180 ml	5,40
feurig scharf aus kiloweise frischen Chilis brennt garantiert zwei mal	
Hummus im Pfandglas ca. 180 ml	4,40
unsere Interpretation eines Klassikers	
Herbsti Bratapfellokör in der Pfandflasche ca. 500ml	8,40
das ganze Jahr ein einzigartiger Apfel-Genuss! ca. 10 Vol %	

UNSER KLEINES LADENREGAL

Vegano Parmigiano im Pfandglas ca. 180 g 4,40

dieser vegane Hanf-Permesan holt das Beste aus deiner Pasta! Enthält Erdnüsse!

Herbsti Vinaigrette in der Pfandflasche ca 250ml 5,20

eine kreative Vinaigrette passt zu fast allen Salaten!

Balsamico-Hausdressing in der Pfandflasche ca. 250ml 4,40

unsere ultimative Lösung um deinen Salat abzurunden

Aioli im Pfandglas 4,40

unsere vegane Knobi-creme. Passt perfekt zu gebratenen
Kräuterkartoffeln.

Cheezesauce im Pfandglas 4,40

genial cremig. Passt zu Kartoffeln, Nudeln, Grillgemüse, Chili uvm.
Unser Tip: Die Sauce vorher im Wasserbad erwärmen.

Geschenkgutschein

die perfekte Möglichkeit einem Veganer eine Freude zu machen oder jemandem die vegane Ernährung näher zu bringen

beliebig



Glaspfand 0,50€

Gewürzglaspfand 1,00€

Flaschenpfand 1,00€

¹ enthält Koffein ² enthält Farbstoff ³ enthält Antioxidationsmittel

⁴ geschwefelt



KONTAKT & ÖFFNUNGSZEITEN

Mo–Fr: 12:00–22:00 Uhr

Sa–So: 12:00–22:00 Uhr

Di: Ruhetag

Herbstapfel GmbH
Kohlenstr. 20, 34121 Kassel
Tel.: 0561 - 840 90000

info@herbstapfel.de
www.herbstapfel.de