

DONNERSTAG IST BURGERABEND

Jede Woche kredenzen wir neue, besondere Burgerkreationen.
Hausgemachte Saucen, Chutneys, Patties und alles was dazu gehört.
Die Brioche-Brötchen werden handgerollt und gebacken. Mit Liebe.

Unsere Burger und Kartoffelspalten bieten wir nur an diesem Tag an,
um konstant gute Qualität zu gewährleisten.

Es ist und bleibt etwas Besonderes.

Wenn alle, dann alle.

Danach bieten wir euch gerne unsere regulären Speisen an.

Jede Woche erfahrt ihr via Social Media was es geben wird!

Wir nehmen auch eure Wünsche entgegen.

#botanicaspeiselokal #burgerkrieg

BURGER (Weizengluten, Soja)

6.9

KARTOFFELSPALTEN klein/groß

2.7 / 5.0

Frischgebackene Kartoffelspalten aus Erleben mit Dip (Soja, evtl Sesam)

Die Küche empfiehlt: frühes erscheinen um eine Burger-Erhaltungs-
Garantie zu gewährleisten. Die Anzahl der Burger ist endlich.

Viele unserer Gerichte sind auch zum Mitnehmen, so vor allem der
Burger und der Wrap. Für andere Speisen bieten wir euch der Umwelt
zuliebe eigene Behälter mitzubringen.

KLEINES

APPETITHÄPPCHEN (Gluten, Soja, Senf) Geröstetes Brot / Dips	3.5
EDAMAME japanische Sojabohnen / Meersalz	3.5
SUPPE klein/groß (nach Anfrage) Saisonale wechselnde Tagessuppe / geröstetes Brot	4.5 / 6.5
BUNTER SALAT DER SAISON klein/groß (auch GF) Fruchtiges Nussöldressing oder Remoulade / geröstetes Brot(Gluten)	5.9 / 9.5
POTPOURRI (Gluten, evtl Soja, Senf) zum Durchprobieren Aufstriche / Salate / Eingelegtes / Brot	8.5
PILZTERRINE (auch GF/HA) Bio Pilze der Magdeburger Pilzmanufaktur / unser Eingelegtes / Zwiebeln / geröstetes Brot (Gluten)	8.5
ROTE BEETE CARPACCIO (GF) (Soja) Marinierte Bete / Walnüsse / Tofufeta / Salatboquet	9.5

GROSSES

GRILLWRAPS (Weizengluten, Soja, Senf)

Saisonales Hofgemüse / Salatmix / grüne Erbsen / rote Zwiebeln
wechselnde Sauce

LULU CLASSIC Rauchige Sojaschnetzel	6.5
TERIYAKI Sojaschnetzel & hausgemachte Teriyakisauce	7.5
ASIA Glasnudeln & Sesamsauce	6.5
WRAPBOWL (GF) Sojaschnetzel oder Glasnudeln	6.9
PEPERONI & CHILISAUCE	+0.5
TEIGTASCHEN (Weizengluten, Soja, Erdnüsse) Wechselnde Tofucremefüllung / Glasnudeln / Gemüsespiralen / Sesam-Dressing / wechselnder Dip / Erdnüsse	10.5
OFENGERÖSTER KÜRBIS (GF) (Soja) Birne / großer Salat der Saison / geröstete Nüsse / hausgemachte Teriyakisauce	12.00
SHEPHERDS PIE (SF/GF) Kartoffel-Kürbis-Mousse / Rotweinragout / unser Eingelegtes / Erbsen	13.5
PORTOBELLO (HA) (Sonnenblumenkerne) Marinierter und gratener bio Portobello Pilz / gebackene Pestokartoffeln / Cumin-Möhrrchen	15.00

SÜSSES

BUCHWEIZENPANCAKES	5.5
hausgemachte Sommermarmelade / Obst der Saison / Sahne	
KOKOSMILCHREISKUGELN FÜR JULES	6.5
Mandeln / Obst der Saison / Sahne / Sommerblütensirup	
MOKKA (Soja)	6.9
Schokoladen Espresso Mousse / Schokocrumble / gebackene Birne / Sahne	

KUCHEN & KEKSE (nach Anfrage)

Wir backen frische Kuchen, Torten und Kekse.
Diese findet ihr im Tresenbereich oder fragt einfach unsere
lieben Servicekollegen.

KUCHEN	2.9
TORTE	3.9
KEKS	2.9
ORIGINAL BUCKAUER BORDSTEINGOLD	3.9
Unsere eigene Kreation. Seit Jahren der Hit. Schokoladig. Goldig. Kacke.	
Schlagsahne (Soja)	+0.3

LULU LEXI

Pflanzlich - vegan

GF- Glutenfrei

SF- Sojafrei

HA- Histaminarm

Sojaschnetzel- texturiertes Sojaeiweiß, hausmariniert, gebacken

Burgerpatties- werden auf Basis von Seitan (Weizengluten) und verschiedenen Hülsenfrüchten hausgemacht.

Edamame- grüne, proteinreiche Sojabohnen. Die Schale wird nicht mitgegessen.

Wrapsauce- hausgemachte Remoulade mit viel Geschmack

BBG (Buckauer Bordsteingold)- Schoko-Kacke-Keks

Portobello- Riiiesenchampignon

Bowl- Schüssel

Tempoh- Camembert aus fermentierten Sojabohnen

Tofufeta- in Salz-Kräuter-Marinade eingelegte Tofuwürfel

Möhrenlachs- gedünstete Möhrestreifen mariniert mit Leinöl, Norialgen, geräucherter Paprika

Mezcal- ist kein Tequila, vielmehr ist Tequila ein Mezcal.

Mezcal hat geschmacklich wesentlich mehr zu bieten als Tequila.

Sahne- unsere Sahne wird frisch aufgeschlagen und ist auf der Soja oder Kokosbasis

ALLERGENE

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.

Eine Liste wird gerne vorgelegt.

Wir verwenden frische, nach Möglichkeit biologische Zutaten.

Gemüse und Kräuter stammen von der BioGärtnerei Erxleben.

Daher sind aufgrund von saisonaler Verfügbarkeit Änderungen bei Gerichten zu erwarten.

Unsere Speisen werden teilweise á la minute zubereitet.

Wir bitten um Verständnis sollte es mal etwas länger dauern.