

GREEN BEETLE



AUS DER
GRÜNEN
SPEISE
KAMMER

**Wir heißen Sie im vegetarisch-veganen
Restaurant Green Beetle herzlichst Willkommen!**

**Ein Ort zum Ankommen, Entfliehen und bewusst Genießen.
Das Küchenkonzept gibt dem Gemüse eine große Bühne,
die Getränkekarte folgt dem Prinzip der Biozertifizierung
und Regionalität und auch die Inneneinrichtung
mit angrenzendem Design-Store von MangMauritz
ist geprägt durch eine nachhaltige Philosophie und Materialien.**

**Wir freuen uns Sie in unserer kulinarisch "grünen" Welt zu empfangen.
Einer Welt, in der der Mensch im Einklang mit dem Produkt
und der Umwelt steht und Sie auf neue
und einzigartige Geschmackserlebnisse treffen.**

feinkost-kaefer.de/greenbeetle




**Ihr Team vom GREEN BEETLE
Schumannstraße 9 / 81675 München
Telefon 0176 14 16 80 23 / Email: greenbeetle@feinkost-kaefer.de
feinkost-kaefer.de/greenbeetle**





« **VORNE WEG** »
weil einfach charming zum Teilen:

GREEN BEETLE PINSA*
Bunte Tomaten von alten Sorten / Oliven /
frischer Spinat / Burrata di Bufala
15,50 €

 **Bunter Mangold / getrocknete Tomaten /
Bio Seidentofu**
17,50 €



**Bayerische Pfifferlinge / Radicchio /
Winter Trüffel**
19,50 €

BEETLE BROTGEDECK
Resche Scheibe Joseph Brot mit hauseigener Butter bestrichen,
dazu reichen wir frischen Gemüseaufstrich und Kresse von Kinara
6,50 €

[PINSA: Die Pinsa besteht aus drei verschiedenen Mehlsorten Weizen, Roggen und Reismehl.
Durch die lange Gare von mehr als 48 Stunden und dem im Vergleich zur Pizza hohem
Wassergehalt von 80 % ist der Teig besonders bekömmlich und kalorienreduziert.]



« VORSPEISEN-VERGNÜGEN »

BUNTE TOMATENVIELFALT

Burrata di Bufala / Bunte Tomaten /
Erdbeeressig / Orangenöl

16,50 €

QUINOA POWER

Münchner Quinoa* / mariniertes Blumenkohl /
Bayerische Pfifferlinge / Schwarzwald Miso*

17,50 €



WILDER KOPFSALAT


Rote Bete / Französische Radieschen /
Macadamia

14,50 €

[MÜNCHNER QUINOA: Dieses Pseudogetreide auch Superfood genannt wird
innerhalb der Münchner Stadtgrenzen angebaut.
Die nahrhaften Körner mit leicht nussigem Geschmack liefern essentielle Aminosäuren,
ungesättigte Fettsäuren sowie Magnesium, Eisen, Kalium und Kalzium.]

[SCHWARZWALD MISO: Alte japanische Handwerkstechnik trifft auf
Schwarzwälder Pioniergeist. Miso ist eine japanische Paste, die aus Sojabohnen, Reis,
Gerste und Speisesalz besteht. Sie wird aus den besten biologischen Rohstoffen der Region
hergestellt und langsam fermentiert.
Miso ist eine natürliche Ballaststoffquelle mit hohem Eiweißgehalt.]

« ZWISCHENGANG-ZAUBER »

 **GREEN BEETLE CAESAR SALAD**
Kichererbsenemulsion / Nori /
Aubergine / ParmeZan
16,50 €

MAIS SCHAUM
Kochbanane / Kinara Habanero /
Koriander
12,50 €

MODERNER ITALIENER
Hausgemachte Kartoffel Gnocchi /
Chicoree / Chili Ananas
16,50 €



GONDOLINO: Dieser ParmeZan wird auf Basis von Kichererbsenmehl und Kokosöl hergestellt. Das Green Beetle sowie der Käfer Feinkostladen arbeiten hier eng mit Om Nom Nom, einem Münchner Ladencafé mit Feinkost zusammen, der sich u.a. auf vegane Käsealternativen spezialisiert hat.

KINARA GEMÜSE: Das Unternehmen Kinara bietet eine Vielfalt von regional und saisonal angebauten Produkten und setzt alte Sorten, seltenes Gemüse, die alle biozertifiziert sind. Biologischer und ökologisch nachhaltiger Anbau ist für Kinara die Grundlage für eine wertvolles und gutes Produkt.

« HAUPTGANG-HURRA »

GREEN BEETLE CAESAR SALAD

Kichererbsenemulsion / Nori /
Aubergine / ParmeZan

22,50 €



GREEN BEETLE EINTOPF 2.0

Bretonische Artischocke* / Resina Bohne /
Cashewnuss / Brunnenkresse

20,50 €

REICHHALTIGER MANGOLD

Polenta / Bayerische Shiitake* /
Eigelb / Wasabi-Rucola

20,50 €

SPÄTSOMMER MÖHRE

Koshihikari Reis / Ingwer /
Pumpenickel / Bohnenkrautöl

21,50 €



KARTOFFEL TERRINE

Radicchio / Petersilienspinat / Uncinato Trüffel /
Haselnüsse aus dem Piemont*

27,50 €

BRETONISCHE ARTISCHOCKE: Die Artischocke aus der Bretagne ist im Vergleich zu den lilablauen der Provence, fest und dick. Sie bevorzugt ein mildes Klima ohne Frost und gedeiht besonders gut in Küstennähe. Sie ist nicht nur verdauungsfördernd, cholesterinsenkend und blutreinigend, sondern regt dazu den Stoffwechsel von Leber und Galle an.

BAYERISCHE SHIITAKE : Der Shiitake ist ein japanischer Baumpilz, der auf Laubbäumen wächst. Unsere Bayerische Variante ist fest und aromatisch im Fleisch und enthält neben vielen Vitaminen, Mineralstoffen und Biovitalstoffen einen sehr hohen ernährungsphysiologischen Wert.

HASELNÜSSE AUS DEM PIEMONT: Die gerösteten Haselnüsse sind eine piemontesische Spezialität und für ihr zartes Aroma und ihren knackigen Biss weltweit bekannt. Der Anbau und die Ernte auf den steilen Einzellagen sind beschwerlich, der Ertrag dafür umso kostbarer.

« DESSERT-DANK »



GLÜCKLICHES ENDE
Dunkle Schokoschnitte / Grießknödel /
eingelegte Beeren / BIO Sauerrahmeis
12,50 €

FRUCHTIGE NUSS
Pflaumen / Sizilianische Mandeln /
Kokossorbet
9,50 €

KLEINER BLICK IN DIE GREEN BEETLE VITRINE

Auswahl haus- und handgemachter Veganer Schnitten
(je Schnitte 6,50 €), Sorbets (je Kugel 4,50 €)
sowie Eis

DAZU DREIERLEI TOPPINGS
aus Fruchtragout, Granola und BIO Erde

« KÄSE-LIEBE »

VEGANE ODER GEMISCHTE KÄSEAUWAHL
regionaler sowie internationaler Manufakturen
14,50 €



ALLE PREISE VERSTEHEN SICH BRUTTO INKL. DER GESETZLICHEN MWST.