



DER BUNTE- RESTAURANT- TIPP

LUST auf Veggie? Die neue grüne
Gourmet-Oase in München



NACHHALTIG
und edel: das „Green
Beetle“ von Käfer



GENUSS PUR: Quinoa- Pflanzerl mit Miso

Wenn **Clarissa** und **Michael Käfer** das Motto „Käfer goes green“ ausgeben, ist der Gourmetfaktor mit dabei: So zeigt das Münchner Restaurant „Green Beetle“, wie köstlich Vegetarisch-Veganes schmecken kann. Und wie aus recycelten Spanplatten, Fischernetzen und Parkettböden ein edles Ambiente entsteht. In der Küche zaubert der junge Chefkoch **Felix Adebahr** täglich ein Dutzend Veggie-Gerichte, hausgemachte Gnocchi, vieles mit Pilzen, Wildkräutern: „Am liebsten aus regionaler Herkunft – wie etwa die grandiose Misopaste aus dem Schwarzwald.“

C.M.