

♥ Plantekærligheds-menu ♥

Hovedretter, håndlavede med kærlighed

Kokken anbefaler to eller flere retter, alt efter sult

- *Stegte portobellosvampe* med sorte bønner i persille-hvidløgs-olie og rosmarin-krydret tomatsauce 85,-
- *Rødbedebøffer med peberrodscreme og stegt biodynamisk spinat* 85,-
- *Green Love Gourmet Burger* med vores saftige løg- og kartoffelbøf, umami-svampesauce, syltede rødløg, frisk salat og mayo 95,-

Tilkøb så smagsløgene jubler

- *Håndskårne ovnbagte biodynamiske kartoffelbåde*, vælg mellem krydder-, chili- og estragonmayo eller hjemmelavet remoulade 48,-
- *Herlig hummus med grøntsagsstave* 48,-
- *Sanselige snacks* - vælg mellem mandler, jordskokker, rødbede eller valnødder 45,-
- *Blandet sprød, frisk og farverig salat* 48,-
- *Pragtfuld Pakora* (indisk krydret glutenfri plantedelle) Pr. stk. 25,-
- *Hjemmebagt glutenfri bolle* til burgeren 15,-

Deliciøse og smukke desserter

- *Æblekage* med ristede glutenfri havregryn, vegan flødeskum og dehydrerede mandler 65,-
- *Chokolade-kidneybønne kugle* med appelsin 35,-
- *Jordbærtårn* med karameliserede mandler 75,-
- *All-round dessert* - smag de tre ovenstående desserter på én tallerken 125,-

Delikate deller, pragtfulde pakora og lækker lasagne til fryseren

Se priser ved disken og på www.greenlove.dk

Al vores mad er økologisk eller biodynamisk, og fordi det er håndlavet fra bunden, må du påregne en smule længere ventetid. Til gengæld kan du sidde og glæde dig til et himmelsk måltid som du og alle dine små, kære celler i din krop vil fryde jer over ;o)

