



Festtags-Brunch

38 Jahre



Makrobiotik in Berlin

Makrobiotik in Berlin e.V.

am 20. Juli 2025, 11 bis 15 Uhr

Miso-Suppe

Quinoa-Salat

Olivenöl, Frühlingszwiebeln, Petersilie, getrocknete Nane-Minze

Reis semi-integrale

Farinata

Kichererbsen-Pfannkuchen

Getreide-Brötchen

Bagnet verde

Petersiliensalat, Olivenöl, Zitronensaft, Knoblauch

Arame-Algen-Strudel

Strudelteig aus Dinkelmehl

Pâté von grünen Erbsen

Marokkanischer Kichererbsen-Salat

mit Salzzitrone

Kohlrouladen mit Seitanhack-Füllung

Pickles

Auswahl von blanchiertem und gebackenem Gemüse

Tahini-Dip aus weißem Tahin mit Umeboshi-Crème

Rohkost-Salate

* * * * *

Zitronen-Dessert-Crème

Apfelsaft, Agar-Agar/Pfeilwurzelsstärke, Zitronensaft und Zitronenzesten, weißes Mandelmus, Reissirup

Rote Grütze aus Beeren

Apfelsaft, Agar-Agar

25 Euro excl. Getränke, Kinder bis 14 Jahre 5 Euro.

Platzreservierung bis Donnerstag, 17. Juli erbeten per mail an vera.gardhoff@makrobiotik-in-berlin.de
oder telefonisch unter 030-34703070