



HEPPY
GREEN

ESTD

2020

eat fresh



EXTRAS FOR ALL MEALS

PITA	1.00
AVOCADO	2.50
CAULIFLOWER	2.50
HALLOUMI	2.50
SCHAFSKÄSE	1.50
S'RUG	1.00
(CHILI-KORIANDER SAUCE)	
HARISSA	0.00
GEKOCHTES BIO-EI	1.50
EINGELEGTE ROTE ZWIEBELN	1.50
HÜHNCHEN FILET	3.50
EINGELEGTER RETTICH	1.50
MARINIERTE JALAPENOS	1.50

SHARING IS CARING

HEPPY FALAFEL Frische selbstgemachte Falafel 4.50	
HEPPY CAULIFLOWER Frischer frittierte Blumenkohl 4.90	
HEPPY HUMMUS Frischer selbstgemachter Hummus, Bio-Olivenöl, Pita 5.50	

PITA SANDWICH

FALAFEL - HUMMUS frische selbstgemachte Falafel, Aubergine, Tahini, Krautsalat, Gewürzgurke, Tomate 7.50	
HALLOUMI - HUMMUS würziger Halloumi, Aubergine, Tahini, Krautsalat, Gewürzgurke, Tomate 7.50	
SABICH - HUMMUS Bio-Ei, gekochte Kartoffel, Aubergine, Tahini, Krautsalat, Gewürzgurke, Tomate, Amba-Mangosauce 7.90	
CAULIFLOWER - HUMMUS frischer frittierte Blumenkohl, Aubergine, Tahini, Krautsalat, Gewürzgurke, Tomate, Amba-Mangosauce 7.90	

PLATES

HEPPY VEGAN
Frische selbstgemachte Falafel,
Hummus, Tabouleh, Rotkraut,
Tomate-Gurke Salat
9.90



CAULIFLOWER POWER
Frischer frittierte Blumenkohl,
Hummus, Tabouleh, Rotkraut,
Tomate-Gurke Salat,
Amba-Mangosauce
10.90



SPRING FALAFEL SABICH
Frische selbstgemachte Falafel,
Hummus, Aubergine,
gekochtes Bio-Ei, Tabouleh,
Rotkraut, Tomate-Gurke Salat,
Amba-Mangosauce
10.90



SALAT - BOWLS

VIVA LAS VEGANS
Rucola-Feldsalat,
frische selbstgemachte Falafel,
Cherry Tomaten, Rote Beete,
Avocado, Granatapfelkerne,
Tomate-Gurke Salat, Tahini
12.90



HEART BEET
Rucola-Feldsalat,
Cherry Tomaten, Rote Beete,
Tabouleh, würziger Halloumi,
Schafskäse, Honig-Senf-Dressing
12.90



HEPPY GREEN PROTEIN
Rucola-Feldsalat,
Cherry Tomaten, Avocado,
gekochtes Bio-Ei,
Regionales Hähnchenfilet,
Parmesan, Sonnenblumenkerne,
Balsamico
12.90



Vegetarian



Happy Green



Vegan

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind melden Sie sich beim Personal. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiekarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.



PTITIM BOWLS

HEPPY PTITIM

Frischer Ptitim verfeinert mit Cranberry und Petersilie, frische selbstgemachte Falafel, Hummus, eingelegte Rote Zwiebel gepaart mit Minze, Rote Beete, Tomate-Gurke Salat

11.90

SUNNY PTITIM

Frischer Ptitim verfeinert mit Cranberry und Petersilie, frischer frittierte Blumenkohl, Hummus, eingelegte Rote Zwiebel gepaart mit Minze, Rote Beete, Tomate-Gurke Salat

12.50

SIDES

CLASSIC FRIES

3.50

SWEET POTATO FRIES

4.90

SWEETY AVO FRIES

Sweet Potato Fries served with homemade vegan avocado dip

6.50

TRUFFLE - PARMESAN FRIES

Classic Fries served with mushrooms, sliced parmesan and truffle mayo

5.50

HEPPY GREEN SALAD

4.50

EXTRA SAUCES:

KETCHUP

0.00

MAYO

0.00

CHILLI MAYO

0.00

HOMEMADE AVOCADO DIP

1.50

SOUR CREAM

1.50

TRUFFLE MAYO

1.50

BURGER

THE V.E.G

Spicy Halloumi, cheese, fresh lettuce, beetroot, sautéed aubergine and a homemade sour cream mango chutney

9.90

HEPPY BURGER

Regional Angus Beef, cheese, lollo salad, tomato, red onion, pickled cucumber and special recipe sauce

8.90

*Served also with Regional Chicken Filet

8.90

HEPPYCADO

Regional Angus Beef, cheese, lollo salad, tomato, red onion, avocado and special homemade avocado sauce

9.50

*Served also with Regional Chicken Filet

8.90

SWEETS

Cakes of the Day

Ask us about our delicious Cakes!

TRUFFLE TREASURE

Regional Angus Beef, cheese, fresh lettuce, sliced parmesan and truffle mayo

9.90

PRETTY CHEESY

Cheese Fluted Regional Angus Beef, fresh lettuce, grilled Paprika and special spicy homemade sauce

9.90

*Served also with Regional Chicken Filet

9.90

EXTRA TOPPINGS:

CHILLI - MAYO

0.00

AVOCADOSLICES

1.50

EXTRA CHEESE

1.50

DOUBLE ANGUS BEEF

2.50



LEMONADE

FIZZY

Homemade lemon mint lemonade 0,4 L

3.90

BUBBELE

Homemade raspberry basil lemonade 0,4 L

3.90

SOFT DRINKS

Coca Cola, Zero, Light
Fanta, Sprite, Mezzo Mix,
Apfelschorle 0,2 L

2.90

Taunusquelle Classic / Natural

0,2 L **2.90**

0,75 L **6.50**

Proviant Bio Maracuja, Bio Apfel,
Rhabarber 0,33 L

3.90

Frisch gepresster

Orangensaft 0,33 L / 0,4 L

3.50 / 5.50

COFFEE

Americano

2.90

Cappuccino

3.30

Espresso

1.90

Doppio

2.90

Latte Macchiato

3.50

Milchkaffee

3.50

Flat White

3.90

Heiße Schokolade

3.90

Ruby Schokolade

(aus der

Ruby-Kakaobohne)

3.90

Optional:

Hafer-/Mandelmilch

/Sojamilch



TEA

Ingwer / Minze

3.50

Detox (BIO-Kräutertee)

2.90

Black Darjeeling (BIO-Schwarztee)

2.90

Clean Green (BIO-Grüner Tee)

2.90

Wild Fruit (BIO-Früchtetee)

3.50

APERITIFS

Aperol Spritz

6.50

Hugo

6.90

Lillet Berry

6.90

Weißweinschorle

6.90

Rose Maria

8.90

Sekt Cremant 0,1L / 0,75L

5.90 / 29.00

HIGHBALLS

Cuba Libre

9.50

Gin Tonic

9.50

Jack Daniels-Cola

9.50

Vodka Rhabarber/Apfel

9.90

Moscow Mule

9.90

Bloody Mary

9.90

BEERS

Krombacher Pils / Alkoholfrei

Krombacher Radler 0,33 L

3.50

Krombacher Weizen / Alkoholfrei 0,5 L

4.50

Krombacher Hell 0,33 L

3.50

WINES

Wein // Familien Weingut Hofmeister
im Herzen von Rheinhessen.

Nachhaltige und Naturbelassene
Weinkultur aus der Region.

Weißwein



Frühlingslaune

(2018 Silvaner Schornsheimer Sonnenhang,
Silbermedaille 2019 MWC Vienna)

(Trocken) 0,2 L / 0,75 L

7.50 / 24.00

Inspiration

(2019 Weißer Burgunder,

Spätlese, Schornsheimer Mönchspfad,

Feinherb) 0,2 L / 0,75 L

6.90 / 20.00

Roséwein



Der Romantiker

(2019 Spätburgunder Rose, Spätlese,
Schornsheimer Mainzer Domherr,

(Feinherb) 0,2 L / 0,75 L

7.50 / 24.00

Rotwein



Der Geheimnisvolle

(2016 Saint Laurent, Qualitätswein,
Schornsheimer, Ritterberg,
Bronzene Kammerpreis 2018) 0,2 L / 0,75 L

(Trocken)

7.90 / 26.00



Vegetarian



Vegan

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind melden Sie sich beim Personal. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiekarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.