

## Vegetarisches Restaurant „Beet“ am Knuedler

## Einfach, zentral, genial!

In allerbesten Stadtlage am Knuedler gelegen, wartet ein junges und erfrischend anderes Restaurant seit verganginem Mai mit vegetarischer und veganer Küche auf.

Bewusstes, nachhaltiges und gesundes Essen wird im „Beet“ gekonnt neu aufgezogen und steht klassischen Restaurants in Geschmack und Stil um nichts nach – im Gegenteil. Wer das helle, optisch aufgeräumte und einladende Restaurant am Knuedler betritt, merkt sofort, dass hier mit viel Liebe ein unkompliziertes und undogmatisches Restaurant für Liebhaber vegetarischer oder veganer Küche geschaffen wurde, das auch jene, die vegetarische Küche zum ersten Mal ausprobieren, überzeugen wird.

Die Einrichtung ist bewusst einfach gehalten, ohne Schnickschnack, der vom Essen ablenkt: Pur, wie Inhaber Pit Weber es beschreibt. So ist das Mobiliar gänzlich aus europäischen, nachhaltigen und teilweise recycelten Materialien hergestellt, entworfen und produziert vom luxemburgischen Designerduo Meyers & Fügmann.



Die Karte bietet neben „Fastfood“, wie vegetarischen und veganen Burgern in den verschiedensten Varianten mit extra-knusprigen Pommes und Salat, auch Suppen und Falafel an. Die würzigen Kichererbsenbällchen sind ferner das Highlight des Restaurants, wurden eben erst überarbeitet und sind dank der neuen Rezeptur nun noch saftiger.

Wechselnde Mittagsmenüs sucht man im Beet hingegen vergeblich, denn hier setzt man auf Kontinuität und Qualität – die der Gerichte sowie der Zutaten an sich. So weit nur ir-

gend möglich, werden regionale oder Bioprodukte verwendet. Für einen gesunden Frischekick für zwischendurch sorgt die Auswahl an frisch gepressten Säften, die gekonnt und überaus lecker Gemüse und Obst kombinieren.

Alle zwei Monate gibt es ein kulinarisches Kontrastprogramm zum „Fastfood“, wenn Küchenchef Nicolas Curtil die Gäste mit einem vegetarischem 7-Gänge-Menü auf Haubenniveau verwöhnt. Der nächste Termin ist vom 8. bis zum 10. März: Die Plätze sind limitiert, es gilt sich zu beeilen. (aheu)