



Vegan 

PUFFER PIRATEN

*regional,
vegan, glutenfrei
und vor allem
knusprig.*



PUFFER, AHOI!

Die Segel sind gesetzt, die Leinen los - auf geht's in neue kulinarische Gefilde! Bei den **PUFFERPIRATEN** dreht sich alles um den **PUFFER**, auch bekannt als Reibekuchen, Reiberdatschi, Kartoffelpfannkuchen, Rösti, Reibeplätzchen und Rievkooche.

Nach ausgedehnten **PUFFER**-Exkursionen auf hoher See, haben wir sensationelle Entdeckungen gemacht, die wir euch Landratten nicht vorenthalten wollen:

Wir entschlüsselten nicht nur das Prinzip der **KROSSEN KRUSTE**, sondern schufen auch vier räuberisch leckere Variationen, die den goldgelb knusprigen Knollen-Bratling von Grund auf revolutionieren.

Aus regionalen Kartoffeln kreieren wir ein Fusion-Food, das nichts mehr mit der Spezies alt hergebrachter, labbriger Kantinen- und Imbiss-**PUFFER** zutun hat.

Unsere **PUFFER** sind zu 100% mit Liebe gemacht, regional, vegan, glutenfrei, fertig geschnitten (ready to eat) und vor allem **VERDAMMT KNUSPRIG & DEFTIG!**

Die **PUFFERPIRATEN** sind bereit zum entern!



UNSERE PUFFER

werden immer mit frischem Krautsalat serviert.
Das passt einfach perfekt zusammen und sorgt neben dem
Knusper- auch für ein knackiges Frische-Erlebnis. Außerdem geht kein
PUFFER ohne leckere Teriyaki-Soßen-Finish über den Tisch.
Daneben habt ihr die Wahl zwischen folgenden

TOPPINGS

Mojo
(rot+grün)

Kräuter-Ajoli

Zucchini-Rahm

vegane
Bolognese

Alle Soßen sind selbstgemacht und frei von
Konservierungsstoffen und Geschmacksver-
stärkern. Sie machen den PUFFER zu einer
abwechslungsreichen und vollwertigen Mahlzeit.
Auf Wunsch gibts den PUFFER auch mit Apfelmus.
GUTEN APPETIT!



In PUFFER
we TRUST.

