

Knoblauchbaguette	3.80
Schälchen mit Oliven marinierten getrockneten Tomaten, Baguette	7.20
Kleiner gemischter Blattsalat mit Gurke, Cherrytomate, Paprika & Knoblauchcroutons (vegan)	7.70
Griechischer Salat gratinierter Schafskäse mit Kräutern auf Salat (Gurke, Cherrytomate, Paprika, Olive, Peperoni, Rote Zwiebel & Essig-Öl-Dressing), Baguette	16.20
Veganer Thai Papaya-Salat 'Som Tam' Streifen von grüner Papaya & fruchtiger Möhre mariniert mit Limette, Rohrzucker, Thai-Chili & Knoblauch, geröstete Erdnüsse frischer Koriander & Frühlingslauch mit White Tiger – Garnelen	16.70 19.30

	Snackteller	17.40
	mit gemischtem Blattsalat, Fladenbrot & Baguette	
	(marinierte Oliven, Buttermaiskolben, Ajoli,	
	Fava (Griech. Hummus), gegrillte Peperoni,	
	Kanarische Kartoffeln & Coleslaw)	
	Mango-Curry-Kokos-Suppe mit Bananenchips (vegan)	7.30
	mit White Tiger - Garnele	9.40
	Würzfleisch hausgemacht	
	klein	7.30
	groß	12.70
	Soljanka mit saurer Sahne	
	klein	6.50
	groß	10.50
	Kleine Portion Pasta mit Tomatensoße & Parmesan	7.50
	Milchreis mit Apfelmus, Zucker & Zimt	
	klein	6.70
	groß	9.20

SPEISEN
FOOD

Südamerikanisches Rinderhüftsteak mit Tomaten-Thymian-Butter, Ratatouille mit Aubergine, Zucchini, Tomate & Paprika, dazu Röstkartoffeln	24.50
American BBQ Zweierlei Rippchen vom Rind & Schwein mit hausgemachter fruchtiger Barbecue-Sauce Butter-Maiskolben, Coleslaw & Knobibaguette	23.90
Griechische Bowl mit Tomatenreis, gegrillter mariniertes Zucchini, Gurkensalat mit Dill, Fava (griechischer Hummus), Oliventapenade, Krautsalat, Zitronen-Minz-Yoghurt, Babypinac & gepickelte Rote Zwiebel mit Soja-Gyros (vegan) oder gegrilltem Halloumi oder Gyros vom Schwein	17.80 18.80 19.70
Veganer lauwarmer Reismudelsalat mit Limettendressing, Rotkohl, Paprika, Gurke, Karotte, Mungobohnensprossen, Erdnuss-Limettencrumble, Zuckerschoten, Koriander, Frühlingslauch & Minze und marin. Tofu mit Szechuanpfeffer & Bohnenpaste oder marinierten Rinderstreifen (koreanische Art)	17.80 20.80

* Eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene können Sie am Tresen einsehen.

SPEISEN
FOOD

Mediterranes Ofengemüse mit Tomatenragout
gratiniert mit Ziegenfrischkäse & Baguette 18.90

Gegrillter Oktopus mit Tagliatelle aglio e olio, 18.60
Babyspinat & Parmesanhobel

DESSERT

Geeiste Mango 7.20
mit karamellisierter Mascarpone-Zitronen-Creme

Tartufo Eis ‚Classico‘ 6.80
Halbgefrorenes aus Schokoladeneis
gefüllt mit Zabaione (Weinschaumcreme)
und überzogen mit Kakao & Haselnussstückchen

Schwedeneisbecher
Vanilleeis mit Apfelmus, Schlagsahne & Eierlikör 7.40

Eine Kugel Schoko- oder Vanilleeis mit Schlagsahne 4.10

Zwei Kugeln Schoko- oder Vanilleeis mit Schlagsahne 5.20

* Eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene können Sie am Tresen einsehen.

SPEISEN
FOOD