

Knoblauchbaguette	3.90
Schälchen mit Oliven und marinierten getrockneten Tomaten, Baguette	7.30
Kleiner gemischter Blattsalat mit Kirschtomate, Gurke, Paprika & Knoblauchcroutons (vegan)	7.80
Halloumi mit Zitrusfrucht-Kruste auf großem gemischtem Blattsalat mit Babyspinat, Mango-Zwiebel-Chutney & Baguette	18.50
Großer gemischter Blattsalat, mit Quinoa, Gurke, Kirschtomaten, Paprika, marinierten Himbeeren, Limettendressing und Balsamicocroutons (vegan)	17.20
Snackteller mit gemischtem Blattsalat, Fladenbrot & Baguette (marinierte Oliven, gegrillte Peperoni, Ajoli, Tomaten-Hummus, Orangen-Fenchelsalat, Kanarische Kartoffeln & Mango-Zwiebel-Chutney)	17.90

**SPEISEN
FOOD**

Thai-Curry-Kokos-Suppe mit grünem Curry, Champignons, Mungobohnensprossen, Brokkoli, Möhre, frischem Koriander & Frühlingslauch (vegan)	7.80
Ratatouille mit Aubergine, Zucchini, Paprika, Tomate & frischen Kräutern, gratiniert mit Schafskäse & Baguette	18.40
Würzfleisch hausgemacht	
klein	7.80
groß	13.30
Soljanka mit saurer Sahne	
S	5,60
M	7.80
L	12.40
Kleine Portion Pasta mit Tomatensoße & Parmesan	7.70
Milchreis mit Apfelmus, Zucker & Zimt	
klein	6.70
groß	9.20

SPEISEN
FOOD

Südamerik. Rinderhüftsteak m. Zitronen-Pfeffer-Butter, 26.50
Ratatouille mit Aubergine, Zucchini, Paprika & Tomate
dazu Knobibaguette

Hawaiianisches ‚Loco Moco‘ 18.60
Deftig gebratene Rinderbulette (200g) mit Spiegelei
hausgemachte Bratensoße, Ananas-Zwiebel-Chutney,
Frühlingslauch & Langkornreis

Italienische Bowl 21.-
mit Pasta Risoni & fruchtigem Tomatendressing,
Orangen-Fenchelsalat, Oliventapenade,
gegrillter Aubergine & Zucchini,
Balsamicochampignons, Rucola & Paprikacreme,
dazu Bätterteigschnecke mit Rucolapesto (vegan)
ODER marinierte Mozzarellabällchen
ODER Hähnchenpiccata (mit Ei-Parmesanhülle)

‚Spicy cold Noodles‘
Lauwarme Ramen mit grüner Gurke, Frühlingslauch,
geröst. Erdnüssen, Sichuanpfeffer, frischem Koriander,
Mungbohnen sprossen & Erdnuss-Limetten-Dressing
dazu marinertes Tempeh (vegan) 17.90

ODER marinierte Rinderstreifen 18.40

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

SPEISEN
FOOD

Gegrillter Oktopus 22,70
auf Pasta aglio e olio mit Kirschtomaten & Babyspinat,
dazu Parmesanhobel

DESSERT

„Solero“ im Glas 7.50
Vanille-Yoghurt-Creme mit 52-Zähne-Keks
und Aprikosen-Maracuja-Spiegel

Affogato (Vanilleeis mit Espresso) 5.60

Tartufo Eis „Classico“ 6.90
Halbgefrorenes aus Schokoladeneis ,
gefüllt mit Zabaione (Weinschaumcreme)
und überzogen mit Kakao & Haselnussstückchen

Schwedeneisbecher 7.50
Vanilleeis mit Apfelmus, Schlagsahne & Eierlikör

Eine Kugel Schoko- oder Vanilleeis mit Sahne 4.20

Zwei Kugeln Schoko- oder Vanilleeis mit Sahne 5.40

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