

<b>Knoblauchbaguette</b>	<b>4.10</b>
<b>Schälchen mit Oliven und marinierten getrockneten Tomaten (vegan)</b>	<b>7.50</b>
<b>Mediterranes Ofengemüse mit Ajol: (vegan)</b>	<b>8,50</b>
<b>Albondigas in würziger Tomatensoße (spanische Hackbällchen mit Pinienkernen)</b>	<b>9.70</b>
<b>Gebratene Sardellen mit Kräuter-Panko-Hülle &amp; Zitrone</b>	<b>8.90</b>
<b>Snackteller</b>	<b>18.80</b>
<b>mit gemischtem Blattsalat, Fladenbrot &amp; Baguette (marinierte Oliven, gegrillte Peperoni, Hummus, Chakalaka (Südafrikanischer würziger Krautsalat), Kanarische Kartoffeln, Ajol: &amp; Mango-Tomaten-Chutney) (vegan)</b>	

**SPEISEN  
FOOD**

**Kleiner gemischter Blattsalat 7.80**  
**mit Paprika, Tomate, Gurke & Knoblicroutons (vegan)**

**‚Khao Yam‘ 18.90**  
**Rainbow-Thai-Salad**  
**aus Grapefruit, Pak Choi, Rotkohl, Möhre, Gurke,**  
**Limettenblättern , Zitronengras, gehackten Erdnüssen,**  
**Frühlingslauch, Jasminreis & Thai-Dressing (vegan)**

**Großer gemischter Blattsalat mit Rucola, 18.90**  
**Paprika, Cherrytomate & Gurke,**  
**dazu Grilled-Cheese-Sandwich**  
**gefüllt mit Cheddar & Jalapenos**  
**und Mango-Tomaten-Chutney**

**SPEISEN**  
**FOOD**

<b>Südafrikanische Erdnusssuppe</b>	<b>S</b>	<b>6.70</b>
<b>mit Wurzelgemüse, Lauch, Kokosmilch,</b>	<b>M</b>	<b>8.20</b>
<b>Curry, gerösteten Kokosraspeln &amp; Limette (vegan)</b>		

#### **Würzfleisch hausgemacht**

<b>klein</b>	<b>8.30</b>
<b>groß</b>	<b>15.30</b>

#### **Soljanka mit saurer Sahne**

<b>S</b>	<b>5,60</b>
<b>M</b>	<b>7.80</b>
<b>L</b>	<b>12.40</b>

**Kleine Portion Pasta mit Tomatensoße & Parmesan**      **7.90**

**Milchreis mit Apfelmus, Zucker & Zimt**      **M**      **6.70**  
**L**      **9.20**

**SPEISEN**  
**FOOD**

<b>Rinderhüftsteak auf Chakalaka-Salat</b>	<b>25.70</b>
<b>(Südafrikanischer würziger Krautsalat), dazu Okra-Mais-Chutney &amp; Baguette</b>	
<b>Laab Gai</b>	<b>21.80</b>
<b>Lauwarmer Thailändischer Hähnchensalat mit frischem Koriander, Thai-Basilikum, Minze &amp; Limette, dazu grüner Papaya-Salat mit Erdnüssen und Jasminreis mit Crispy-Chili-Öl</b>	
<b>Sommercouscous mit Aubergine, Zucchini, Paprika,</b>	<b>21.40</b>
<b>Kichererbsen, Kirschtomaten &amp; frischen Kräutern, dazu Zitronen-Minz-Y:ghurt UND Cig Köfte (würzige Bulgurbällchen - vegan) ODER Börek (Yufka-Zigarre mit Spinat-Schafskäse) ODER traditionelle Köfte aus Lamm &amp; Rind</b>	
<b>Gebratener Halloumi in Zitruskruste</b>	<b>20.80</b>
<b>ODER Knuspriger Hoisin-Tofu mit Sesam (vegan) auf Süsskartoffel-Püree mit Limetten-Kokos-Soße und Zuckerschoten</b>	
<b>Mediterraner Auflauf mit Grillgemüse auf Caponata</b>	
<b>(Tomatensoße mit Kapern, Oliven &amp; Knoblauch) gratiniert mit Schafskäse</b>	
	<b>19.30</b>
<b>ODER Panko-Cashew-Kruste (vegan), dazu Baguette</b>	<b>17.90</b>

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

**SPEISEN  
FOOD**

<b>Matjes nach Oma's Rezept</b>	<b>19.60</b>
<b>Junge Heringe in Joghurt-Sahne-Soße mit Apfel, Zwiebel &amp; Gewürzgurke, dazu Bratkartoffeln &amp; kleine Salatecke</b>	
<b>Pasta aglio e olio e peperoncino</b>	<b>22.40</b>
<b>mit gegrilltem Octopus, Rucola &amp; Kirschtomaten</b>	

### DESSERT

<b>Kokos- Panna Cotta mit Mango-Limetten-Ragout</b>	<b>7.90</b>
<b>Affogato (Vanilleeis mit Espresso)</b>	<b>5.60</b>
<b>Tartufo Eis ‚Classico‘</b>	<b>6.90</b>
<b>Halbgefrorenes aus Schokoladeneis gefüllt mit Zabaione (Weinschaumcreme) und überzogen mit Kakao &amp; Haselnussstückchen</b>	
<b>Kürbiskerneisbecher mit Vanilleeis, Kürbiskernöl, Schlagsahne &amp; gerösteten Kürbiskernen</b>	<b>7.50</b>
<b>Eine Kugel Schoko- oder Vanilleeis mit Sahne</b>	<b>4.30</b>
<b>Zwei Kugeln Schoko- oder Vanilleeis mit Sahne</b>	<b>5.80</b>

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

**SPEISEN  
FOOD**