

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

**SPEISEN
FOOD**

- Kleiner gemischter Blattsalat 7.80**
mit Paprika, Tomate, Gurke & Knobcrountons (vegan)
- „Khao Yam“ 18.90**
Regenbogen-Thai-Salad
aus Grapefruit, Pak Choi, Rotkohl, Möhre, Gurke,
Limettenblättern , Zitronengras, gehackten Erdnüssen,
Thai-Basilikum, frischem Koriander, Minze,
Frühlingslauch, Jasminreis & Thai-Dressing,
und knusprigem Hoisin-Tofu mit Sesam (vegan)
- Großer gemischter Blattsalat mit Rucola, 18.90**
Paprika, Cherrytomate & Gurke,
dazu Grilled-Cheese-Sandwich
gefüllt mit Cheddar & Jalapenos
und Mango-Tomaten-Chutney

Südafrikanische Erdnusssuppe	S	6.70
mit Wurzelgemüse, Lauch, Kokosmilch,	M	8.20
Curry, gerösteten Kokosraspeln & Limette (vegan)		

Würzfleisch hausgemacht

klein	8.30
groß	15.30

Soljanka mit saurer Sahne

S	5,60
M	7.80
L	12.40

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

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

SPEISEN
FOOD

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

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

**SPEISEN
FOOD**

Matjes nach Oma's Rezept	19.60
Junge Heringe in Joghurt-Sahne-Soße mit Apfel, Zwiebel & Gewürzgurke, dazu Bratkartoffeln & kleine Salatecke	
Pasta aglio e olio e peperoncino	29.90
mit gegrilltem Octopus, Rucola & Kirschtomaten	

DESSERT

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

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

**SPEISEN
FOOD**