

Knoblauchbaguette (vegan)	4.10
Schälchen mit Oliven und marinierten getrockneten Tomaten (vegan)	7.50
Gegrillte Pimientos de Padrón mit A:oli(vegan)	8,50
Obazda mit Laugenstange	9.70
„Lumpia“ hausgemacht Traditionelle philippinische Frühlingsrollen mit Hackfleisch, Rosinen & Gemüse, dazu Soja-Dip mit Ingwer & Knoblauch	9.70
Gebratene Sardellen mit Kräuter-Panko-Hülle & Zitrone	8.90
Snackteller mit gemischtem Blattsalat, Fladenbrot & Baguette (marinierte Oliven, gegrillte Peperoni, A:oli, Pflaumen-Zwiebel-Chutney, Kanarische Kartoffeln, Rote Bete-Hummus & Balsamico-Champignons (vegan))	18.80

**SPEISEN
FOOD**

Kleiner gemischter Blattsalat 7.80
mit getrockneten Tomaten, Oliven,
Cranberries & Knoblauchcroutons (vegan)

Gratinierter Ziegenkäse mit Wildhonig & Thymian 18.90
auf großem gemischtem Blattsalat mit Rucola,
dazu gepickelte Birnenspalten,
Pflaumen-Zwiebel-Chutney & geröstete Kürbiskerne,
Baguette

Schwedische ‚Ärtsoppa‘	S	6.70
Vegane Gelbe Erbsen-Suppe	M	8.20
mit geräuchertem Tofu, Zwiebel & Thymian, dazu süßer Senf & Toast		

Würzfleisch hausgemacht, mit Käse überbacken		
	S	8.30
	L	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

Mit Kräutern mariniertes Rinderhüftsteak mit Spitzkohl-Weißwein -Rahm und Steckrüben-Kartoffelgratin	25.70
„Galbi Jim“ Koreanische geschmorte Schweinerippchen ODER Veganer Mapo-Tofu mit Sojahack, Szechuanpfeffer & fermentierten schwarzen Bohnen, dazu hausgemachtes Kimchi, weißer Rettich, Jasminreis mit Lauchzwiebel, gerösteten Erdnüssen, gepickelten Birnenspalten & Crispy-Chili-Dip	21.80
Hausgemachtes Gyros ODER Veganes Soja-Gyros, dazu gebackener Minz-Basmatireis mit F:ta, gerösteten Walnüssen, Granatapfel-Oliven-Salsa und Lauchzwiebel, Zitronenyogh:rt & Granatapfelsirup	21.40
„Fleisch-los-Pflanzerl“ Hausgemachte Semmel-Bulette mit geräuchertem Tofu & Rauch-Paprika, dazu Kartoffelstampf, glasierte Kerbel-Möhren, Perlzwiebeln & braune Soße (vegan)	20.80

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

SPEISEN
FOOD

‚Superfood‘ - Braunkohl mit Klump (vegan) 19.30

**Grünkohlaufauf mit Räuchertofu & Birne,
gratiniert mit Kartoffelstampf & Panko**

Gebratenes Lachsfilet 23.80

**auf Pasta mit Spinat-Gorgozola-Rahm
und gerösteten Mandelhobel**

DESSERT

Masala-Chai-Panna Cotta mit Apfelragout 7.90

Apfelcrumble mit Mandelsplittern (vegan) 7.90

Affogato (Vanilleeis mit Espresso) 5.60

Tartufo Eis ‚Classico‘ 6.90

**Halbgefrorenes aus Schokoladeneis
und überzogen mit Kakao & Haselnussstückchen**

**Kürbiskerneisbecher mit Vanilleeis, Kürbiskernöl, 7.50
Schlagsahne & gerösteten Kürbiskernen**

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**