

TAGESKARTE MO- FR: 12-18 UHR KÜCHE BIS 17:30 UHR

*Mieten Sie unsere Restaurant oder ihre Catering ist von uns *

VORSPEISEN

Gurken Creme Suppe	5
Garten Salat & Vinaigrette mit Garnelen	5 10
Avocado Feta Salat	10
Gebackener Ziegenkäse, Oliven Tapenade, e 420, E 421	10
Jacobsmuscheln. Radieschen. Mango & Mandeln	10
Pulpo. Ofenpaprika. Minze. Chili.Thymian	10

HAUPTSPEISEN

Huhn & Pfirsich. Dill. Jungen Lauch Gnocchi.1.	13
Rind. Thymian & Minze. Oliven- Kartoffelstampf	13
Lamm. Gurken Curry, E 406.G	14
Kokos Calamari. Tomaten Chutney. Karotten Sambol.f	15
Salbei Kalbsbäckchen. Teigtaschen. Feta Creme.a.	18
Blumenkohl. Pflaumen Vinaigrette, Edamame. Kichererbsen Fritten.g.1.	12
Dolmades. Cashew Joghurt. Radieschen & Dicke Bohnen V.4.a	12
Kartoffel Gyros. Röstgemüse. Meerrettichsauce, Knobi.g.	12
Dreieierlei Falafel. Tomatenkofitüre. Mandelcreme. Zucchini V	12
Pasta. geröteter Blumenkohl. Cashew Sauce. Spinat V a1.4	11

DESSERT

Schokomalheur. Sorbet. Kokos	8
Tarte Tatin & Eis. Szechuanpfeffer	6.
Diverse Sorbet & Eis Kugel, E420	4,

Bitte informieren Sie uns, sollten Sie auf bestimmte Lebensmittel allergisch sein!
Enthält folgende Allergene: A= glutenhaltiges Getreide (Weizen1, Roggen2, Gerste3, Hafer4, Dinkel5, Kamut6, Hybridstämme7) B= Krebstiere C= Eier D= Fisch E= Erdnüsse F= Soja G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) H= Schalenfrüchte (Mandel1, Haselnuss2, Walnuss3, Cashew4, Pecannuss5, Paranuss6, Pistazie7, Macadamianuss8 und Queenlandnuss9) I= Sellerie J= Senf K= Sesamsamen L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l M= Lupinen N= Weichtiere

GETRÄNKE

Sprudelwasser Stilles Wasser 0,2l 0,75	3.00 7,00
Cola Cola Zero 0,2 l E150d E 331 1, 14	3,00
Mischmasch Spezi 0,2l Vita malz 0,33l	3,00
Apfel-, Rhabarber-, Johannisbeerschorle 0,33l	3,00
Vio Gurke Limette Yuzuka Bionade Holunder 0,33l	3,00
Tonic Ginger Ale 0,2l 13	3,50

BIERE

Radler Pilsner Urquell Beck's 0,33l Jever Fun alkoholfrei 0,33l	3,50
Schneider Weiße oder Alkoholfrei 0,5l	6,00

WEIN. AUTOCHTHONEN REBSORTEN & APERITIF

Prosecco oder Crémant mit Likör	5 6,50
Hugo oder Aperol Sprizz	7
Sanbitter. Orange. Rosmarin *Alkoholfrei	7
	0,2 l FL
Domain de L Enclos Gascogne Frankreich Colombard Ugni Blanc	5.00 17,00
Thomas Hensel Pfalz Deutschland Grauburgunder QbA Aufwind	6,00 20,00
Montecillo Crianza La Rioja Alta Spanien Tempranillo	6,50 22,00
Bodegas Salentein Portillo Merlot Vale de Uco, Mendoza Argentina	5.00 17,00

KAFFEE

Cafe Crema	2,50
Espresso	2,00
Espresso Macchiato	2,50
Doppelter Espresso	3,50
Latte Machiatto	3,50
Cappuccino oder Milchkaffee	3
Heißer Kakao	3,50

FRISCHER TEE

Ingwer Zitrone Frische Minze	3
Darjeeling Grüner Tee	3

