

## TAGESKARTE

MO- FR: 12-18 UHR KÜCHE BIS 17:30 UHR

\*Mieten Sie unser Restaurant oder ihr Catering ist von uns \*

### VORSPEISEN

Gurken Creme Suppe	7
Garten Salat & Vinaigrette mit Garnelen.B	7   12
Avocado Feta Salat	12
Gebackener Ziegenkäse, Oliven Tapenade, e 420, E 421	12
Jacobsmuscheln. Radieschen. Mango & Mandeln	12
Pulpo. Ofenpaprika. Minze. Chili.Thymian	12

### HAUPTSPEISEN

Truthahn Slowcooker. Beete Sambol. Preiselbeere Mayo. Maisbrot.g	14
Polpettone. Risotto. Gemüse. Karotten Mouse. g	13
Lamm. Gurken Curry, e 406.g	17
Kokos Calamari. Tomaten Chutney & Karotten Sambol.f.k	15
Merguez. Hummus. Grüne Bohnen. Casais-Aprikosen1.g	15
Tempura Blumenkohl. Rosen- Karotten. Granatapfel-Walnußsauce.h.1. ✓	12
Quinoa Bowl. Erdnuss Dressing. Pimentos. Ananas & Avocado ✓ e.	13
Spargel Quiche. Radieschen-Rettich-Salat. Kräuter Cremefraich 1.g	12
Curry Hummus. Mango-Edamame. Quinoa. Bratgemüse. ✓ h G	12
Pasta. Gerösteter Blumenkohl. Cashew Sauce. Spinat ✓ a.1.4 .k	11

### DESSERT

Schokomalheur. Sorbet. Kokos	10
Tarte Tatin & Eis. Szechuanpfeffer	7.
Diverse Sorbet & Eis Kugel, E420	5

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 Queenslandnuss9) 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   E150d E 331 1, 14	3,00
Mischmasch   Spezi 0,2l   Vita malz 0,33l	3,00
Apfel-, Rhabarber & Johannisbeere Schorle 0,33l	3,50
Bionade Holunder 0,33l	3,50
Tonic   Ginger Ale 0,2l 13	4,00

### BIERE

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

### WEIN. AUTOCHTHONEN REBSORTEN & APERITIF

Prosecco oder Crémant mit Likör	5,50   6,50
Hugo oder Aperol Sprizz	7
Sanbitter. Orange. Rosmarin *Alkoholfrei	7
	0,2   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	3,00
Espresso	2,50
Espresso Macchiatto	3,00
Doppelter Espresso	3,50
Latte Machiatio	3,50
Cappuccino oder Milchkaffee	3,50
Heißer Kakao	3,50

### FRISCHER TEE

Ingwer Zitrone   Frische Minze	3,50
Darjeeling   Grüner Tee	3,50