

Vorspeisen und Salat

starters and salad

Ziegenkäse im Baconmantel 3, 9, a, g, j, 9,80

mit Honig und Mango,
Linsen, Reis, Quinoa

(goat cheese wrapped in bacon with honey and mango, lentils, rice, quinoa)

Burrata 3, 9, a, g, k 13,60

Mozzarella mit cremiger Sahnefüllung, Serranoschinken
karamellisierte Ananas, Baguette

(Mozzarella with creamy filling, Serrano ham, caramelized pineapple, baguette)

5 Garnelen im Kartoffelmantel 9, a, b, c, j 11,20

Salatbett und Aioli

(prawns wrapped in a potato nest, with salad and garlic cream)

großer bunter Salat a, j 9,50

- wählbar auch im Tausch gegen die anderen Beilagen unserer Hauptgerichte -

verschiedene bunte Blattsalate
Paprika, Tomaten, Gurke, Möhre
frische Früchte, Baguette

(salad with various seasonal leaf salads, paprika, tomato, cucumber, carrots and fresh fruits)

Zu allen unseren Speisen servieren wir auf Wunsch einen 5,60
Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing j

Vegetarisch / Vegan

vegetarian / vegan

Kohlrabi- Sesam- Schnitzel vegetarisch 9, a, c, g, k 19,80

Kohlrabi mit einer Sesampanade ausgebacken
wilder Broccoli und Möhren, Rote Bete- Kartoffelstampf

(kohlrabi breaded with sesame, wild broccoli with carrots,
mashed potatoes with beetroot)

Bandnudeln vegetarisch oder vegan möglich a, g/o 17,60
aus eigener Herstellung

mit Pesto, Brokkoli, halbgetrockneten Tomaten
wahlweise mit Ziegenkäse oder Walnusskernen

(selfmade tagliatelle with salsify, broccoli and semi- dried tomatoes,
optional with goat cheese or walnut kernels)

Gyros auf Sojabasis vegan e, f, o 18,90

Kräuterkartoffeln, Zaziki, Pfannengemüse

(soy- based with herb potatoes, zaziki and stir- fried vegetables)

Gemüse- Curry vegan a 17,20

knackiges Gemüse in einer Kokos- Currysauce
an einem Mix aus Reis, Wildreis, Linsen, Quinoa und Hartweizen

(crunchy vegetables in a coconut curry sauce, with a mix of rice, wild rice,
quinoa and durum wheat)