

Mittagsmenü (Mo-Fr) : 22. Okt. bis 26. Okt. bis 15:00h

Suppen

Afghanischer Linseneintopfⁱ

7,00

Eine würzige Linsensuppe mit Gewürzen aus dem Orient, Nelken, Zimt, Karotten, Tomaten... Getoppt mit Frühlingszwiebeln und Granatapfelkernen (vegan).

Tortellini in brodo - Tafelspitz & Gemüsebrühe^a

8,00

Italienische Tradition, wenn der kühle Herbst beginnt: Kräftige Rinderbrühe mit Tafelspitz und herzhaftem Gemüse. Dazu mit Rindfleisch gefüllte Tortellini. Getoppt wie jede fast jede Suppe in Italien ... mit Parmesan.

Vegetarisches Gericht

Schwäbische Spätzle mit knusprigem Grünkohl^{a,c}

8,90

Frische schwäbische Spätzle angeschwenkt mit buntem Gemüse & Käse, getoppt mit knusprigem norddeutschen Grünkohl.

Hauptgerichte

Buddha Bowl^{h, f}

9,90

Hausgemachter Hummus, geröstete Kichererbsen, Basmati-Reis, geröstete Artischocken, Zucchini-mix, Brokkoli angeschwenkt in Sesam-Öl, gewürfelter Kürbis mit Edamane. Alles getoppt mit gerösteten Kürbiskernen.

Frisches Hirschgoulasch mit umbrischen Steinpilzen^a

13,90

Frisch gekochtes Hirschgoulasch mit Steinpilzen aus Umbrien (der Heimat der besten italienischen Steinpilze), Birnen-Rotkohl und Knödel, dazu als Fruchtnote ein Preiselbeer-Physalis-Chutney

Pasta & Co.

Caramelle mit Lachs^{a,c,i}

9,90

"Bonbon"-Pasta gefüllt mit Lachs, angeschwenkt in einer Meerrettichsoße mit Dill, dazu ein bunter Salat.

Hausgemachtes Getränk der Woche

Sanddorn-Apfel-Zitronen Limonade

2,80