

Mittagsmenü (Mo-Fr) : 5. Nov. bis 9. Nov. 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).

Mini-Maultaschen "in brodo" - Tafelspitz & Gemüsebrühe^a 8,00

Italienische Tradition mit schwäbischem Einfluss: Kräftige Rinderbrühe mit Tafelspitz und herzhaftem Gemüse. Dazu kleine schwäbische Maultaschen. Getoppt wie jede fast jede Suppe in Italien ... mit Parmesan.

Vegetarisches Gericht

Wirsingroulade auf Tomaten-Gnocchi^{a,c} 8,90

Vegetarisch zum satt werden: Frisch zubereitete Wirsingroulade mit einer Bulgur- & Gemüsefüllung. Dazu frische Gnocchi, angeschwenkt in einer leckeren Tomatensoße.

Hauptgerichte

Buddha Bowl^{h, f} 9,90

Hausgemachter Hummus, geröstete Kichererbsen, Basmati-Reis, gefüllte Weinblätter, Orangen-Rotkohl, Brokkoli angeschwenkt in Sesam-Öl, gewürfelter Kürbis mit Edamane. Alles getoppt mit gerösteten Kürbiskernen.

Königsberger Klopse^c 11,90

Ganz klassisch wie bei Oma: Frisch zubereitete Königsberger Klopse mit Petersilienkartoffeln und Kapernbeeren.

Pasta & Co.

Pilzcurry mit Girasoli a la Méditerranée^a 9,90

Gefüllte Girasoli (eine italienische Pastaspezialität) mit Mozzarella und Tomate, serviert mit einem würzigen, leicht scharfem Pilzcurry aus herbstlichen Pilzen. Dazu ein kleiner Salat.

Dessert

Røde grøde med vanillesaus^c 3,40

Hausgemachte frische dänische rote Grütze mit Vanillesoße

Hausgemachte Getränke der Woche

Warmer Sanddorn-Apfel-Tee 2,80

Cranberry-Mandarinen-Spritz 2,80