

Mittagsmenü (Mo-Fr) : 19. Nov bis 23. Nov. bis 15:00h

Suppe

Orientalischer Linseneintopf "Tri Colore" ⁱ 7,00

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

Tortellini in brodo - Tafelspitz & Gemüsebrühe ^{a,i} 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

Zucchini-Kasserolle mit Käse und Spätzeln ^a 8,90

Frische Zucchini und Spätzle mit Käse gebacken, getoppt mit fettfrei frittiertem Porree und Parmesan.

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.

Frisches Hirschgoulasch mit umbrischen Steinpilzen ^a 13,90

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

Holsteiner Grünkohl mit Knacker ^{i,j,6} 9,90

Nach dem ersten Bodenfrost: Kräftiger frischer hausgemachter Grünkohl nach typischer Holsteiner Art, gekocht auf Kassler, serviert mit Kochwurst (Knacker) und kleinen karamellisierten Kartoffeln.

Hausgemachtes Getränk der Woche

Heißer Sanddorn-Apfel Tee 2,80

Rhabarber-Rosmarin-Limonade 2,80