

Mittagsmenü (Mo-Fr) : 3. Dez. bis 7. Dez. bis 15:00h

Suppe

Marokkanische Linsensuppe ⁱ 7,00

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

Kürbis-Ingwer-Suppe ^c 8,00

Eine feine Kürbissuppe mit Kokosmilch, frischem Ingwer, Karotten Lauch und, und....Getoppt mit einem Jogurt-Klecks mit Koriander.

Vegetarisches Gericht

Lauch-Bulgur-Buletten auf Wirsingrahm ^{a,c,d} 8,90

Vegetarische Buletten aus Lauch, Bulgur und Karotten, fein gewürzt mit einer leichten Chili-Note auf frischem Wirsingrahm, getoppt mit mexikanischem Käsemix.

Hauptgerichte

Buddha Bowl ^{h, f} 9,90

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

..... und dazu Hähnchenbrust-Streifen + 2,00€

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.

Pasta

Portugiesischer Nudeltopf mit Picanha & Feijão verde ^a 12,90

Penne mit Roastbeef und Brokkoli in einem frischen Portwein-Jus. Dazu grüne Bohnen im Speckmantel.

Hausgemachtes Getränk der Woche

Heißer Sanddorn-Apfel Tee 2,80

Holunder-Zitronen-Limonade 2,80