

Mittagsmenü (Mo-Fr) : 10. Dez. bis 14. 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).

Tortellini in brodo ^{a,i} 8,00

Italienische Tradition in der Vorweihnachtszeit: Kräftige frische Hühnerbrühe mit herzhaftem Gemüse. Dazu mit Rindfleisch gefüllte Tortellini. Getoppt wie jede fast jede Suppe in Italien ... mit Grana Padano.

Vegetarisches Gericht

Gnocchi-Kasserolle mit Spinat und Gorgonzola ^{a,c,d} 8,90

Eine Kasserolle mit frischen Gnocchi auf einem Spinatbett, überbacken mit Gorgonzola dolce.

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€

Chili Con Carne 9,90

Ein leicht feuriges Chili mit Rindfleisch, Bohnen, Tomaten, rotem Paprika - gewürzt u.a. mit mexikanischem Achiote, serviert mit Basmati-Reis.

Bœuf Bourguignon mit Steinpilzen und Pfifferlingen ^a 13,90

Das Originalrezept dieses Rindfleischgerichtes aus dem Burgund haben wir mit umbrischen Steinpilzen und Pfifferlingen ein wenig verfeinert. Mit Burgunder abgeschmeckt und mit angeschwenkten Schupfnudeln serviert.

Hausgemachtes Getränk der Woche

Heißer Sanddorn-Apfel Tee 2,80

Holunder-Zitronen-Limonade 2,80