

Mittagsmenü (Mo-Fr) : 14. Jan. bis 18. Jan. bis 15:00h

Suppen & Eintopf

Mauretanischer Linseneintopf ⁱ 7,00

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

Grünkohleintopf mit Pfefferfilet ^{c,i} 8,00

Ein deftiger Eintopf von Grünkohl, verschiedenem Wurzelgemüse & Creme Fraiche, dazu servieren wir eine Scheibe Schweinefilet in Pfefferkruste

Vegetarisches Gericht

Kokos-Linsensuppe mit Lauch-Puffer ^{c,d,i} 8,90

Eine leckere vegetarische Kombination: Kokos, rote Linsen, Curry und frisches Gemüse, dazu servieren wir einen Lauch-Kartoffel-Puffer ohne Fett.

Hauptgerichte

Buddha Bowl ^{h, f} 9,90

Hausgemachter Hummus, Basmati-Reis, Kichererbsen & Edamame in Tomatensoße, OrangenRotkohl, Brokkoli angeschwenkt in Sesam-Öl, gerösteter Kürbis & Süßkartoffel. Alles getoppt mit gerösteten Kürbiskernen.

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

Tris di Canederli "Berlino" ^{a, c, d, 6} 12,90

Südtirol und Berlin auf einem Teller: 3 verschiedene hausgemachte Südtiroler Knödel: Käseknödel, Speckknödel & Spinatknödel - serviert auf hausgemachtem Krautsalat mit einem originalen Berliner Knacker.

Pasta

Tagliatelle Nere con Salmone ^a 10,90

Frisch zubereiteter Lachs auf schwarzer Tagliatelle und einer Soße aus Weißwein, Zitrone, Cherrytomaten.... verziert mit Grana Padano

Hausgemachtes Getränk der Woche

Pink Mint 2,80

Vitamine für den Winter: Grapefruit- und Orangensaft mit Ingwersirup & frischer Minze