

Mittagsmenü (Mo-Fr): 12. Okt. - bis 16. Okt. bis 15:00h

Suppe

Afghanischer Linseneintopf veganⁱ

8,00

Ein Linseneintopf mit orientalischen Gewürzen, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Kartoffeln und mit hausgemachter Gemüsebrühe. Getoppt mit Granatapfelkernen & Frühlingszwiebeln.

Deftige Gulaschsuppe⁷

8,90

Mit Rindfleisch, Zwiebeln, Karotten, Paprika, Kartoffeln, Tomaten, leicht scharf.

Vegetarisches Gericht

Nussbraten mit Ofengemüse^{c,d,g,h,j}

Ein Braten mit Cashew, Mandeln, Erdnüsse, Walnuss, Sonnenblumenkerne, Zwiebel, Karotten, Tomaten, Käse & saisonalen Ofengemüse & Preiselbeermarmelade.

Hauptgerichte

Buddha Bowl^{h, f (vegan)}

9,90

Hausgemachter Humus, Cauli Power, Süßkartoffeln, Romanesco angeschwenkt in Sesamöl, Salat, Ofengemüse & Falafel. Getoppt mit gerösteten Kürbiskernen & Cranberry.

Chili con Carne Eintopf^{a,c}

8,90

Ein leicht scharfer Eintopf mit Rinderhack, Paprika, Tomaten, Creme Fraiche & Tortillas.

Business Lunch

Eine Vorspeise und ein Pasta Gericht für € 8,90

Primo:

Salat des Tages oder kleine Suppe nach Wahl (siehe oben)

Secondo:

Trofie Pesto Patate e Fagiolini^{a,c,h}

Der Klassiker der ligurischen Küche...Trofie (Pasta) mit hausgemachtem Pesto mit Kartoffelwürfel und Brechbohnen.

oder

Tagliatelle mit Räucherlachs...^{a,c,l}

...mit einer Creme aus Creme-Fraiche, Zitrone, Schalotten, Dill & Zitronenthymian.

Liste Allergene auf Hinterseite!!!! Und bitte Zettel ausfüllen!!!

Allergene und Zusatzstoffe:

Allergene:

a - Gluten, b - Lupinen, c - Milch/Laktose, d - Eier, e - Soja, f - Sesam, g - Erdnüsse, h - Schalenfrüchte, i - Sellerie, j - Senf, k - Schwefeldioxid & Sulfite, l - Fisch, m - Krebstiere, n - Weichtiere

Zusatzstoffe:

1 - Koffeinhaltig, 2 - Farbstoff, 3 - Süßungsmittel, 4 - Phenylalaninquelle, 5 - chininhaltig, 6 - Konservierungsstoffe/Nitritpökelsalz, 7 - Sulfite, 8 - Antioxidationsmittel, 9 - geschwefelt, 10 - geschwärzt, 11 - Phosphat