

Mittagsmenü (Mo-Fr): 25. Okt. bis 29. Okt. bis 14:30h

Afghanischer Linseneintopf^{vegan i} 8,00
 Ein Linseneintopf mit orientalischen Gewürzen, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Kartoffeln, Pastinaken. Auch mit 2 Würstchen & Senf erhältlich + 1,90 Euro.

Kokos-Kürbis Cremesuppe^c 8,90
 Eine Kokos-, Karotten-, Ingwer-, Kürbis- Cremesuppe. Gekocht mit Parmesanschwarten, diese geben noch ein Aroma dazu. Getoppt mit Kürbiskernen, Croutons & Kürbiskernöl.

Hauptgerichte

Gulasch della Nonna mit Südtiroler Speckknödel^{a,c,d,7} 12,90
 Rindsgulasch gekocht mit Zwiebel, Rotwein, vielen frischen Gewürzen. Dazu gibt es hausgemachte Südtiroler Speckknödel und Krautsalat.

Buddha Bowl^{h, f, j (vegan)} 9,90
 Hausgemachter Humus, Venere Reis, Kichererbsen Curry mit Kokosmilch, Salat, Brokkoli angeschwenkt in Sesamöl, weißer Bohnensalat, Kürbis- Falafel, Süßkartoffel & Kürbiskernen.

Linguine allo Scoglio^{a,l,m} 12,90
 Linguine mit Muscheln, Calamari, Sepia, Garnele, Kirschtomaten. Nach Venezianischem Rezept.

Business Lunch

Eine Vorspeise und ein Pastagericht für 9,90

Primo:

einen gemischten Salat oder einen kleine Suppe nach Wahl

Secondo:

Linguine alla Bolognese^{a,c,i}

Linguine mit einer Rindsbolognese so wie sie sein soll. Con Grana Padano.

oder

Orecchiette alle Cime di Rapa^{a,c,l}

Pasta mit Broccolicreme, Rapsblüten und Salzricotta. Typisches Gericht aus Bari.

Hausgemachtes Getränk der Woche

Earl Grey Limonade mit Schwarztee, Acerola, Zimt & Zitrone 3,00

Und bitte innen LUCA nutzen oder Zettel ausfüllen!!!