

Mittagsmenü (Mo-Fr): bis ca. 16:00 Uhr Business Lunch

mit gemischten Salat oder Kartoffel- Linsensuppe als Vorspeise 15,90 Ohne Vorspeise 13,50

Lasagne alla Bolognese a,c,i

Hausgemachte Lasagne mit leckerer Rinds-Bolognese (nach alter Tradition mindestens 3 Stunden geköchelt), Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Lorbeer, Gewürzen, Parmesan e Mozzarella.

Salsiccia-Ragu' mit Fettuccine c,d,i,j,k,

Diese Soße ist eine Droge: Hausgemachte Salsiccia-Bolognese mit Fenchelsamen & Cayenne-Pfeffer. Es hat eine leichte scharfe Note. Ein herrliches Ragu' (in Italien nennt man Bolognese "Ragu'"), con Grana Padano.

Carbonara alla Romana a,c,k

Guanciale, Pecorino, pastorisiertes Eigelb, Schwarzer Pfeffer ...e basta! Kann nicht sehr heiss serviert werden... waru schreiben.

Pasta al Pesto & Pomodori a,c (vegetarisch)

Mezzi Rigatoni mit hausgemachten Basilikumpesto, getrocknete Tomaten & grana padano.

Buddha Bowl (vegan & gluten-free) h, f, j

Hausgemachter Hummus, Venere Reis, Gemüse- Kichererbsen Curry mit Kokosmilch, Salat mit Gemüse, Brokkoli in Sesamöl, Falafel, Süsskartoffel, Kürbiskerne & Granatapfelkerne.

Getränk der Woche (Extra nicht inbegriffen)

Mango-Himbeere- Limonade

3,60



Suppe

Afghanischer Linseneintopf ⁱ (vegan) Ein Linseneintopf mit orientalischen Gewürzen, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Sellerieknolle. Getoppt mit Frühlingszwiebeln & Granatapfelkernen. Berliner Kartoffelsuppe mit Bockwurst ^{j,k} Altes Urberliner Rezept der Kartoffelsuppe, Karotten, Lauch, Zwiebel, Speckwürfel, viel Gewürze, geröstete Bockwurstscheiben.

vegan & vegetarisch & fleisch

Grünkohl mit Knacker ^{j,k,3,6} Endlich oder leider hat die Saison angefangen vom Grünkohl. Serviert mit Knacker, Kartoffeln & Senf.	15,90
Chrunchy Salat mit Granola (vegan) h,j Frischer gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Cherry-Tomaten, Granatapfel-Kerne. Dazu Granola Nussmix.	9,90

Vegetarischer Nussbraten ^{a,c,d}

15,90