

Mittagsmenü: 16. Apr. bis 21. Apr. bis 16:30h

Vegetarisch

Vegetarisches Chili mit Bulgur & Gemüse ^{a,c} **8,90 €**

Ein Chili mit Champignons, Paprikaschoten, getrockneten Tomaten, frischen Tomaten, Kidneybohnen, weißen Bohnen. Serviert mit Tomaten-Bulgur und einen Topping aus Joghurt mit Minze & Koriander.

Pasta Crudaiola ^{a,c} **7,90 €**

Maccheroni mit Tomaten, Basilikum, Oliven, Mozzarella. Getoppt mit Salz-Ricotta. Kalt serviert.

Salat

Birnen-Roquefortkäse-Salat mit Pinienkernen ^{a,c,h,i} **8,90 €**

Bunter Salat mit Gurke, Tomaten, Frühlingszwiebel, Karotten, mit gerösteten Fladenbrot, Birne, Roquefort & Pinienkernen. Darauf einen Zitronen-Dijon-Senf Dressing mit Sumach.

Hauptgerichte

Buddha Bowl ^{a,i,j} **9,90 €**

4 Komponenten: Hausgemachter Hummus mit Paprika, Petersilie & Croutons, gebackene Süßkartoffeln, Auberginen-Stew mit Kichererbsen, Salat mit Tomaten & Gurke und einen Zitronen-Dressing mit Dijon-Senf & Sumach.

Indonesischer Hähncheneintopf mit Kräuterreis ^c **11,90 €**

Hühnerbrust mit Ingwer, Zitronengras, Möhren, Chinakohl, Erbsen, Kokosmilch, Koriander, Kurkuma. Serviert mit Kräuterreis.

Pasta & Co.

Salsiccia-Ragout mit frischen Tagliatelle ^{c,d,i,j,k} **9,90 €**

Hausgemachte Salsiccia-Bolognese mit Fenchelsamen, die frischen Tagliatelle werden in der Soße angeschwenkt und mit frisch gehobelten Grana Padano getoppt. Dazu einen frischen bunten Salat.

Frische Orecchiette mit Broccoli & Salzricotta ^{a,c} **8,90 €**

Frische Orecchiette mit Broccoli & Cherry-Tomaten. Alles getoppt mit Salzricotta. Dazu gibt es einen bunten Salat.

Getränk der Woche

Hausgemachte Rosmarin-Rhabarber Limonade. *Serviert mit Zitronenspalte.*

2,80 €