

Mittagsmenü (Mo-Fr) : 11. Juni bis 16. Juni bis 16:00h

Salate

Classic Nicoise Salade ^{d,1} 8,90 €

Der klassische Salat aus Süd-Frankreich. Mit gekochtem Ei, Paprika, Artischocken, Oliven, Cherry-Tomaten, Gurke, Thunfisch, roten Zwiebeln, alles mit Olivenöl & Balsamicoessig getoppt.

Asiatischer Glasnudelsalat mit Cashewkernen ^{f,h} 7,00 €

Glasnudeln mit Brokkoli, Erbsenschoten, Spitzkohl, Koriander, Minze, Cashewkernen. Alles getoppt mit einem Dressing aus Limette, Sesamöl & Chilifäden.

Vegetarisches Curry

Curry mit Spargel & Reis 8,90 €

Ein Curry aus weißem und grünem Spargel mit Erbsen, Spitzkohl, Ingwer & Gewürzen. Serviert mit Vialone-Nano Reis.

Hauptgerichte

Buddha Bowl ^{a,i,f} 9,90 €

4 Komponenten: Hausgemachter Hummus mit Paprika, Petersilie & Croutons, gebackene Süßkartoffeln, Tabuleh-Salat mit Gurke, Tomaten, Koriander, Frühlingszwiebel. Warme Caponata aus Zwiebeln, Aubergine, Zucchini.

Vitello Tonnato mit kleinen Ofenkartoffeln ^{c,1} 11,90 €

Ein Vitello Tonnato serviert mit Kapern, kleinen Ofenkartoffeln mit Rosmarien & Tomaten.

Pasta & Co.

Gefüllte Gnocchi mit Roter Beete ^{a,c} 9,90 €

Eine kleine ital. Pastamanufaktur macht diese gefüllte Gnocchi mit roter Beete. Wir servieren sie mit einer Sosse aus Spinat & Parmesan. Dazu einen kleinen frischen Salat

Frische Tagliatelle mit Porree & Salsiccia Norcia ^{a,c,k} 9,90 €

Um ein kleines Unternehmen aus Norcia, eine Region die vom letzten Erdbeben stark betroffen war, zu unterstützen, verwenden wir Salsiccia aus Norcia. Diese servieren wir einer Porree-Kreme & frisch gehobelten Grana und Salat.

Getränk der Woche

Erfrischende Holunder-Zitrone-Limonade 2,80 €