

Mittagsmenü (Mo-Fr) : 17. Dez. bis 21. Dez. bis 15:00h

Suppen

Marokkanische Linsensuppe ⁱ 7,00

Eine würzige Linsensuppe mit maghrebinischen Gewürzen, Nelken, Zimt, Karotten, Tomaten... Getoppt mit Frühlingszwiebeln und Granatapfelkernen (vegan).

Italienische Tomatensuppe ^c 7,00

Eine frische fruchtige Tomatencreme-Suppe wie von der Oma aus Südtirol, serviert mit einem Klacks Mozzarella

Vegetarisches Gericht

Nussbraten ^d 8,90

Ein vegetarischer Braten, zubereitet aus Nüssen und Kernen, gebacken mit Tomatenwürfeln und Käse, serviert mit Rahmkartoffeln und frischen Erbsen.

Hauptgerichte

Buddha Bowl ^{h, f} 9,90

Hausgemachter Hummus, geröstete Kichererbsen, Basmati-Reis, gegrillte Artischocken, OrangenRotkohl, Brokkoli angeschwenkt in Sesam-Öl, gewürfelter Kürbis mit Edamane. Alles getoppt mit gerösteten Kürbiskernen. und dazu Hähnchenbrust-Streifen + 2,00€
 und dazu Hähnchenbrust-Streifen + 2,00€

Maishähnchen mit Maronenfüllung ^c 11,90

Im Ofen gebackene Maishähnchen-Rolle mit Maronenfüllung und einer leckeren Orangensauce, serviert mit Kartoffelgratin und Zuckerschoten.

Bœuf Bourguignon mit Steinpilzen und Pfifferlingen ^a 13,90

Das Originalrezept dieses Rindfleischgerichtes aus dem Burgund haben wir mit umbrischen Steinpilzen und Pfifferlingen ein wenig verfeinert. Mit Burgunder abgeschmeckt und mit angeschwenkten Schupfnudeln serviert.

Hausgemachtes Getränk der Woche

Heißer Sanddorn-Apfel-Tee 2,80