

Mittagsmenü (Mo-Fr): 18. Feb. bis 22. Feb. bis 15:00h

### Suppen

#### **Afghanische Linsensuppe<sup>i</sup>**

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

7,00

#### **Bunter Bohneneintopf mit Kassler & Speck<sup>k,6</sup>**

Ein deftiger Eintopf mit weißen, braunen und schwarzen Bohnen, zubereitet mit Wurzelgemüse und frischer Brühe (wir verwenden kein Suppenwürfel etc.), Kassler, Speck und frischen Kräutern.

8,00

### Vegetarisches Gericht

#### **Gemüse-Tajine mit Couscous<sup>h, g, a, c</sup>**

Eine marokkanische Tajine mit frischem Gemüse, gewürzt u.a. mit dem typischen Ras el-Hanout, serviert mit Couscous, getrockneten Aprikosen und Nüssen. Als Topping Joghurt mit Koriander.

9,90

### Hauptgerichte

#### **Buddha Bowl<sup>h, f</sup>**

Hausgemachter Hummus, Basmati-Reis, Kichererbsen & Edamane in Tomatensoße, OrangenRotkohl, Brokkoli angeschwenkt in Sesam-Öl & Süßkartoffel. Alles getoppt mit gerösteten Kürbiskernen. ....  
..... und dazu Hähnchenbrust-Streifen + 2,00€

9,90

#### **Gefülltes Maishähnchen mit Maroni<sup>c</sup>**

Ein mit gewürzten pürierten Maronen gefülltes Maishähnchen auf einer leckeren Orangensoße, serviert mit Kartoffelgratin und buntem Salat.

10,90

### Pasta

#### **Penne mit Crema di Porcini & Pilzen<sup>a, c, k</sup>**

Eine sehr feine Creme aus Steinpilzen und frischen Kräutern, angeschwenkt mit Penne. Getoppt mit gemischten Waldpilzen und Speckstreifen & Grana Padano, serviert mit einem bunten Salat.

9,90

### Hausgemachtes Getränk der Woche

#### **Vitamin-Spritz**

Eine Vitamin-Bombe, home made aus frischen Zitrusfrüchten

2,80