

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

Business Lunch

29.6.

Gemischten Salat, Linsensuppe oder Gazpacho als Vorspeise für
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 ^{a,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} (mit Guanciale / Schweinebacke)

Guanciale, Pecorino, pasteurisiertes Eigelb, Schwarzer Pfeffer ...e basta! Kann nicht sehr heiß serviert werden... warum fragen Sie am besten, hat nicht Platz zu schreiben.

Risotto mit frischen Pfifferlingen ^c (vegetarisch)

Für diesen Risotto gebrauchen wir Riso Arborio, mit frischen Pfifferlingen, Petersilie & Grana Padano.

Buddha Bowl (vegan & gluten-free) ^{h,f,i}

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

Getränk der Woche (Extra nicht inbegriffen)

Passionsfrucht - Limetten Limonade mit frischer Minze

3,80

Suppe... ein Sattmacher

- Afghanischer Linseneintopf i (vegan)** **10,90**
Ein Linseneintopf mit orientalischen Gewürzen, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Sellerieknolle. Getoppt mit Frühlingszwiebeln & Granatapfelkernen.
- Gazpacho Andaluz ^a (vegan)** **10,90**
Die beste erfrischung im Sommer. Kalte Tomatensuppe mit bunten Paprika ,Brot, Zwiebel, Gurke, Basilikum, natives Olivenöl. Getoppt mit gerösteten Brot.

Hauptgericht

- Ribelle Bowl mit Hühnerbruststreifen (gluten-free) ^{h,j}** **14,90**
Hausgemachter Hummus, Venere Reis, Gemüse- Kichererbsen Curry mit Kokosmilch, Salat mit knackigen Gemüse, Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebel, Hühnerbruststreifen (Halal) Kürbiskerne & Granatapfelkerne.
- Caponata siciliana con Burrata ^{c,i} (vegetarisch)** **14,90**
Typisches Gemüsemix aus Sizilien, Auberginen, Paprika, Oliven, Sellerie, Tomaten, Kapern, Pinienkerne, Olivenöl, Basilikum. Serviert mit einer Burrata & hausgemachten Basilikum Pesto.
- Rindercarpaccio auf Salat ^{a,h}** **14,90**
Qualitätsfleisch mit einem intensiven und kräftigen Geschmack. Wir garnieren das Carpaccio auf einen Salat-Bett, mit Cherry-Tomaten , Grana Padano , Oliven Öl & Aceto Balsamico.



Bowl Salate als Hauptgericht

Ribelle Salat natur (vegan) ^j 10,90

Großer frischer gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Cherry Tomaten, Frühlingszwiebel, Granatapfelkerne. Mit Orangen-Senf-Balsamico Dressing.

Crunchy Salat mit Granola (vegan) ^{h,j} 11,90

Frischer gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebel, Granatapfel-Kerne. Mit Orangen-Senf- Balsamico-Dressing & Granola Nuss Mix.

Caesar Salat Bowl alla Ribelle ^{a,c,j,l} 14,90

Gemischte Salatblätter, Cherry Tomaten, Frühlingszwiebel, Croutons, Hühnerbruststreifen (Halal), hausgemachter Dressing (wir lieben dieses Dressing) , Parmesan-Flocken, Pfeffer. Balsamico Creme.

Rote Beete & Feta Salat (vegetarisch) ^h 13,90

Rote Beete Würfel auf einen Salatbett, Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebel, Fetawürfel, Granatapfelkerne, geröstete Walnüsse, Honig-Balsamico-Dressing.