

Mittagsmenü (Mo-Fr): 19. Aug. bis 23. Aug. bis 15:30h

Suppe

Afghanischer Linseneintopf

7,00

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

Mit Würstchen + € 1,50

vegetarisches Gericht

Jalof mit Platano

8,90

Jalof ist eine Reisspezialität aus Ghana. Langkornreis gebraten mit Erbsen, Karotten, Tomaten & schwarze Bohnen, leicht scharf. Dazu gebratene reife Kochbananen. Mal etwas anderes ... und schmeckt sehr gut.

Hauptgerichte

Buddha Bowl ^{h,f}

9,90

Hausgemachter Hummus, Basmati-Reis. Edamame - Weiße Bohnen-Salat, gemischtes Gemüse, Brokkoli angeschwenkt in Sesam-Öl & Artischocken. Alles getoppt mit gerösteten Kürbiskernen / Granatapfelkernen. und dazu Hähnchenbrust-Streifen + 2,00€

Omas Hühnerfrikassee ^{a,c,d}

12,90

Ein Frikassee, wie ich es von meiner Nonna kenne. Mit Erbsen, Champignons, Karotten, hausgemachter Brühe und Weißwein. Serviert mit Reis.

Business Lunch

Eine Vorspeise und ein Pastagericht für € 8,90

Primo:

kleiner gemischter Salat

oder

Linseneintopf (siehe oben)

Secondo:

Spaghetti al Ragu di Pesce ^{a,i,l}

Spaghetti mit einer Fischsoße aus verschiedenen Fischen wie Seehecht, Seeteufel, Rotbarsch....geköchelt in Ciliegine (kleine Tomaten) aus dem Italiens Süden & Weißwein.

Orecchiette ai Broccoli ^{a,c,l}

Orecchiette heißt kleine Ohren, eine spezielle Pasta aus Bari, die dort die Omas noch auf der Straße verkaufen (erst letzten Sommer dort selbst noch gesehen und gekauft). Und typisch mit Broccoli, getrockneten Tomaten und Pecorino.

Hausgemachtes Getränk der Woche

Rhabarber-Spritz (alkoholfrei)

2,90