

Mittagsmenü (Mo-Fr): 16.Sept. bis 20.Sept. bis 15:00h

Suppe

Afghanischer Linseneintopf (vegan)

7,00

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

Curry-Hähnchen-Eintopfⁱ

8,00

Ein Hähnchen-Eintopf mit Kürbis, Porree, Curry, Karotten, Kokosmilch, Zwiebel & Piment.

Vegetarisches Gericht

Reisnudel & Gemüse Asia Style^{e,f,g} (vegan)

8,90

Reisnudeln angeschwenkt in Soja-Soße, Koriander & Sesam. Dazu frisches buntes gegartes Gemüse.

Hauptgerichte

Buddha Bowl^{h, f} (vegan)

9,90

Hausgemachter Hummus, Basmati-Reis, Rotkohl in Orangensoße, Süßkartoffel, Brokkoli angeschwenkt in Sesam-Öl & Ratatouille. Alles getoppt mit gerösteten Kürbiskernen.
..... und dazu Hähnchenbrust-Streifen + 2,00 €

Polpete in umido & Südtiroler Speckknödel^{a,c,d,7}

11,90

Rindsfleischklößchen in einer Soße aus Tomaten, Zwiebel, & Rotwein. Dazu gibt es hausgemachte Speckknödel & Krautsalat.

Business Lunch

Eine Vorspeise und ein Pastagericht für € 8,90

Primo:

Kleiner gemischter Salat oder kleiner Linseneintopf (siehe oben)

Secondo:

Spaghetti all'Amatriciana^{a,c,k}

Spaghetti mit einer Soße mit Guanciale aus Amatrice (leider vom Erdbeben zerstört) & Cherry-Tomaten.

oder

Pasta al Pesto Siciliano^{a,c,h} (vegetarisch)

Pasta mit hausgemachtem Pesto Rosso aus getrockneten Tomaten, Käse & Walnüssen. Con Grana Padano.

Hausgemachtes Getränk der Woche

Mango-Spritz-Cocktail (ohne Alkohol)

2,80