

Mittagsmenü (Mo-Fr): 17. Feb. bis 28. Feb. bis 15:00h

Suppe

Afghanischer Linseneintopf ^{vegan i} 7,90
Ein Linseneintopf mit orientalischen Gewürzen, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Kartoffeln und mit hausgemachter Gemüsebrühe. Getoppt mit Granatapfelkernen & Frühlingszwiebeln.

Tortellin in brodo ^{a,c,i} 8,90
Tortellini gefüllt mit Fleisch in einer hausgemachten Gemüse-Rinder-Brühe. Mit Grana Padano.

Vegetarisches Gericht

Mediterrane Gemüsepfanne mit Reismudeln ^{a,i,c,h} 9,90
Eine Gemüsepfanne aus frischem Gemüse, angeschwenkt mit kleinen reiskornförmigen Nudeln, Oliven, getrocknete Tomaten und überbacken mit Käse & Nußmix

Hauptgerichte

Buddha Bowl ^{h, f (vegan)} 9,90
*Salat, hausgemachter Hummus, Basmati-Reis mit Kurkuma, Rotkohl in Orangensoße, Ofengemüse, Brokkoli angeschwenkt in Sesam-Öl. Alles getoppt mit gerösteten Körnern & Granatapfel.
 und dazu Hähnchenbrust-Streifen + 2,00€*

Stifado mit Ofenkartoffeln ^{e,f,i,7} 12,90
Ein Gulasch auf griechischer Art. Rindfleisch mit Tomaten, Rotwein, Gewürzen 3 Stunden geköchelt mit Balsamico-Schalotten. Dazu Ofenkartoffel mit Tomaten & Rosmarin.

Business Lunch

Eine Vorspeise und ein Pastagericht für € 8,90

Primo:

Kleiner gemischter Salat oder kleiner Linseneintopf

Secondo:

Pasta al Ragu' Napoletano ^{a,c,k}

Eine Pasta für Fleischesser...hier fehlt nichts...Salsiccia Toscana, Rindsfleisch, Pancetta, Tomaten - mit Pecorino serviert.

oder

Penne ai 4 Formaggi e Zucchini ^{a,c}

Penne mit einer Soße aus 4 Käsesorten & Zucchiniastreifen.

Hausgemachtes Getränk der Woche

Birnen-Erdbeer Spritz mit Acai Beere (alkoholfrei) 3,20