

Mittagsmenü (Mo-Fr): 16.Mai bis 20.Mai bis 15.00 Uhr

### Suppe & Salat

<b>Cremige Gemüse-Kokossuppe<sup>h</sup></b>	<b>8,90</b>
<i>Kichererbsen, Karotten, Blumenkohl, Zwiebeln, Cherry-Tomaten, mit hausgemachter Gemüsebrühe, Kurkuma, Granatapfelkerne.</i>	
<b>Frischer gemischter Salat mit knackigem Gemüse, hausgemachtem Senf-Orangen-Honig-Dressing &amp; Nüssen<sup>h,j</sup></b>	<b>6,90</b>

### Hauptgerichte

<b>Gebratenes Roastbeef mit Ofenkartoffeln<sup>c,d</sup></b>	<b>13,90</b>
<i>Roastbeefscheiben kalt serviert mit Zitronelle-Olivenöl Dressing, hausgemachter Remouladen-Soße und Röstkartoffeln.</i>	
<b>Buddha Bowl<sup>h, f,j (vegan)</sup></b>	<b>10,90</b>
<i>Hausgemachter Humus, Venere Reis, Kichererbsen Curry mit Kokosmilch, Salat, Brokkoli angeschwenkt in Sesamöl, Kürbis Falafel, Süßkartoffel &amp; Kürbiskernen.</i>	

### Business Lunch

Eine Vorspeise und ein Pastagericht mit Salat 10,90 oder mit Suppe  
11,90

**Primo:**

Einen gemischten Salat 10,90 oder mit Gemüse-Kokos-Suppe (11,90).  
Suchen Sie sich eine Speise aus.

**Secondo:**

**Pasta alla Norma<sup>a,c</sup>**

*sizilianisches Rezept, Auberginen mit Tomatensoße, Basilikum e Ricotta infornata siciliana. Provare per credere....*

oder

**Bigoli alla Bolognese<sup>a,c,i</sup>**

*Bigoli ist eine Pastaform aus Venetien (frische dicke Spaghetti), sie werden al dente serviert mit Rinds-Bolognese e Grana Padano.*

### Hausgemachtes Getränk der Woche

**Ingwer-Limette-Rosmarin-Limo**

**3,20**