

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

Business Lunch

Eine Vorspeise nach Wahl: gemischten Salat, Linsen-, Erbsensuppe
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 ^{c,d,i,j,k,a}

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}

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

Pasta e fagioli alla veneta (vegetarisch) ^{a,c,i}

Braune Bohnen gekocht in soffritto (Zwiebel, Sellerie, Karotten). Dazu Mafalde (Pasta) e Grana Padano. Altes Traditionessen aus Italien.

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

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

Getränk der Woche (Extra nicht inbegriffen)

Limette-Ananas-Basilikum Limonade

3,60

Bistro

Ribolle

Wilde Küche

Suppe

Afghanischer Linseneintopfⁱ (vegan) 10,90

Ein Linseneintopf mit orientalischen Gewürzen, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Sellerieknolle. Getoppt mit Frühlingszwiebeln & Granatapfelkernen.

Cremige Erbsensuppe mit veganer oder Fleischesser Wurst 11,90

Eine cremige Erbsensuppe mit Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln und frischen Gewürzen. Entscheiden Sie welche Wurst Sie dazu haben möchten.

Berliner Kartoffelsuppe mit Bockwurst^k 11,90

Ein traditionelles Gericht. Mit frischen Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten & Knollensellerie. Serviert mit gebratenen Bockwurstscheiben & Speckwürfel.

Salate & mehr

Nussbraten mit Ofengemüse (vegetarisch)^{a,c,d,e,h,j} 16,90

Saftiger Nussbraten (ohne Fleisch) mit gemischten Nüssen, Möhren, Tomaten, Parmesan & frischen Kräutern. Dazu Ofengemüse & Preiselbeermarmelade (schmeckt sehr lecker...).

Burrata e caponata siciliana^{c,h,i} (vegetarisch) 15,90

Typisches Gemüsemix aus Sizilien, Aubergininen, Paprika, Oliven, Sellerie, Tomaten, Kapern Pinienkerne. Dazu eine Burrata aus Napoli mit hausgemachten Pesto.

Chrunchy Salat mit Granola (vegan)^{h,j} 9,90

Frischer gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Cherry-Tomaten, Granatapfel-Kerne. Dazu Granola Nussmix.

Omas Hühnerfrikasse mit Reis^c 14,90

Aus Hühnerbruststreifen, Champignons, Karotten, Erbsen. Wir servieren es mit italienischen schwarzen Riso Venere Reis.