

Vorspeisen

Dreierlei Hummus mit Oliven
und Baguette (vegan) 7,90

Süßkartoffel Chips mit Aioli 8,90

Tagessuppe 8,90

Orientalischer Linsensalat mit
Ahornsirup-Vinaigrette und gegrilltem Brokkoli
(vegan) 12,90

Viererlei Bruschetta mit Tomaten Pesto und
Grünem Pesto, Guacamole, frischen
Tomaten und Rucola 9,90

Vorspeisenteller
Häppchen von der Zucchini-Frittata,
Auberginenröllchen gefüllt mit Feta und Grünem
Pesto, marinierte Paprika, Pflaumen im Speckmantel,
Hummus und Oliven 15,90

Salate / Bowls / und mehr..

Frischer Salat mit...

gebratenen Champignons (vegan) 18,90
gratinierter Ziegenkäse & Lavendelhonig 19,90
gebratenen Hähnchenbruststreifen 21,90

Golden Bowl

mit Avocado, Brokkoli, Pak Choi, Blattspinat, Apfel,
Cashew, Rote Bete, Süßkartoffel, Granatapfel, Reis
und Orangen Dressing (vegan) 18,90

+ gebratenen Räuchertofu 3,00
+ gebratene Hähnchenbruststreifen 3,50
+ gebratene Kalbsstreifen 4,50

Quiche mit Pfifferlingen, Spinat und Salat 16,90

Hauptgerichte vegan & vegetarisch

Seitan Schnitzel „Wiener Art“ mit Gurken-Kartoffelsalat
und Rote-Bete-Sojanaise (vegan) 21,90

Pasta Rucola Pesto mit Kirschtomaten, Pinienkernen
und Parmesan 18,90

Grünes Thai-Curry mit Zuckerschoten Gemüse und
Basmati-Reis (vegan) 18,90

Rote-Linsen-Dal mit Kokosmilch,
Kardamom-Basmati-Reis und frischem Gurkensalat mit
Minze (vegan) 18,90

Vitelotte, Blaue Urkartoffel, mit Pak Choi, Kirschtomaten,
Kräuterquark oder Hummus (vegan) und Leinsaat 16,90

Spinatspätzle à la crème mit Champions und
Kirschtomaten 20,90

Hauptgerichte

Matjes mit roten Zwiebel, Äpfeln, Kräuterquark und
Bratkartoffeln mit Speck 18,90

Schweinefilet-Medaillons mit Kartoffelgratin,
Madeirasauce und Salat 24,90

Wiener Schnitzel mit Gurken-Kartoffelsalat,
Senf-Dill-Vinaigrette, Demi-glace und Preiselbeeren 26,90

Grünes Thai-Curry mit Zuckerschoten Gemüse,
Basmati-Reis und gegrillten Gambas 23,90

Marokkanisches Zitronenhähnchen
mit Gemüse-Couscous 19,90

Nachspeisen

Crème Brûlée 5,90