

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 gebrilltem Brokkoli (vegan) 12,90

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

Vorspeisenteller
Häppchen von der Zucchinifrittata, Auberginenröllchen gefüllt mit Feta und Grünen 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, Hokkaido, Granatapfel, Reis und Orangen Dressing (vegan) 18,90

+ gebratenen Räuchertofu 3,00

+ gebratene Hähnchenbruststreifen 3,50

+ gebratene Kalbsstreifen 4,50

Kürbis-Quiche mit Spinat, Feta 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 Basmatireis (vegan) 18,90

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

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

Semmelknödel mit Petersilie, Dill, Champignonrahm und Salat 18,90

Hauptgerichte

Schweinefilet-Medaillons mit Kartoffelgratin, Sauce Madère und Salat 24,90

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

Coq au vin mit frischem Gemüse und Pastinakenpüree 19,90

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

Nachspeisen

Himbeerparfait mit Mohn und Schlagrahm 7,50