



FINGERFOOD & VORSPEISEN

Vollkorncrostini mit Avocado und Räucherlachs	5,70
Vollkorncrostini mit Birne und Ziegenkäse gratiniert	5,70
Carpaccio vom gekräuterten Rinderfilet mit mariniertem Rucola und gehobeltem Grana Padano	10,50
Antipastiteller mit gegrilltem Gemüse, getrockneter Tomate, luftgetrockneter Salami, italienischem Landschinken und Grana Padano * ^{3,5}	klein 6,90 normal 8,90
Asiatischer Fingerfoodteller mit Frühlingsrolle, Wan Tan gedämpft oder gebacken, Hähnchensaté und asiatischem Salat * ^{6,12}	klein 6,90 normal 8,90
Ziegenfrischkäse gebacken im Filoteig mit Cranberry und mariniertem Wildkräutern	9,50


SUPPEN

Spinatsuppe mit Ingwer, Chili, Kokos, und Vollkorn	 6,50
Radieschensuppe mit Chorizo, Kresse und Paprikaöl * ³	6,50
Fischeintopf mit rotem Curry, Tomaten, Chili, Karotten, Staudensellerie und Kartoffeln	normal 7,00 groß 9,00

SALATE


Kleiner gemischter Salat	4,90
Marinierte Cocktailtomaten mit Bärlauchpesto, Rucola und Büffelmozzarella	10,80
Salatvariation mit mediterranem Grillgemüse und gratiniertem Ziegenkäse	klein 10,80 normal 14,80
Blattsalate mit Bulgur, Spargel, Erdbeeren, Avocado und Vollkorn	 klein 10,80 normal 14,80
„Caesar Salad - Asia Style“ mit Tomaten, Gurken, Radieschen, Croûtons – dazu gebratenen Bio-Räuchertofu oder Hähnchenstreifen	klein 10,80 normal 14,80

PASTA

Chilispaghetti mit Pesto, Spargel, Erdbeeren und Grana Padano	klein 10,80 normal 13,80
Gnocchi-Gemüsepfanne mit Bio-Seitan, Chili, Frühlingslauch, Soja und Koriander	 klein 11,80 normal 14,80
Tagliatelle mit grünem Spargel, Weißwein, Sahne und Lachs	klein 12,80 normal 15,80
Fettuccine mit gebratener Geflügelleber, Thymianjus, Frühlingslauch und Cocktailtomaten	klein 11,80 normal 14,80
Spaghetti mit Broccoli, Paprika, Cashewnüssen, Soja, Chili, Koriander und Hähnchenstreifen	klein 11,80 normal 14,80
Portion gehobelter Grana Padano	1,00


** Alle Gerichte sind auch mit glutenfreier Pasta möglich

HAUPTGÄNGE

Erbsen-Bärlauchrisotto mit gebackenem Blumenkohl und marinierten Wildkräutern	15,90
Glasierter Bioseitan mit Spargel-Gemüsecurry und Zitronenkartoffeln	 18,90
Zanderfilet mit Blattspinat, geschmolzenen Cocktailtomaten und Schnittlauchpüree	18,90
Dorschfilet mit Misolack, glasiertem Spargel und Süßkartoffelpüree ^{*1,6}	20,90
Rinderbraten mit Broccoli, Karotten und Kartoffel-Bärlauchstampf	17,90
Hähnchenstreifen aus dem Wok mit asiatischem Pfannengemüse, Chili, Thaibasilikum und Basmatireis	18,90
Lammhüfte rosa gebraten mit Dreierlei vom Sellerie – Püree, Rösti und Salat	21,90

** Alle Hauptgänge sind auch Low-carb mit einem kleinem Salat möglich.

DESSERT

Erdbeersorbet mit Prosecco		6,00
Spargel-Rhabarbercrumble mit Rote Bete-Himbeereis		6,00
Weißes Schokoladenparfait mit marinierten Erdbeeren und Basilikum-Limettenzucker		6,00
Hausgemachtes Tiramisu		4,50

Alle Eissorten sind in **Bio** - Qualität von TONIS handmade organic icecream.

Eiskarte? ... bitte umblättern. →



BIOEIS – LEIPZIGER EISMANUFAKTUR

Ausschließlich rein natürliche und biologisch angebaute Zutaten werden für die Kompositionen der traditionell handgemachten Eiscremes von TONIS handmade organic icecream verwendet. Die Harmonie zwischen reiner Frucht und oftmals einem Hauch von Gewürzen lassen das Geschmackserlebnis besonders werden. Alle Sorten sind Bio, ohne Ei, glutenfrei sowie eine Vielzahl laktosefrei und vegan. Mehr Infos unter: www.bioeisladen.de.

EISKARTE **Bio**

Bourbon-Vanille

Vollmilch (mind. 63% Milchanteil), Sahne, Magermilchpulver, Rohrzucker, Dextrose, Glucose, Inulin, gemahlene Bourbon-Vanille, Johannisbrotkernmehl

2,-
pro Kugel

Schokolade

Vollmilch (mind. 66% Milchanteil), Rohrzucker, Sahne, Kakao, Magermilchpulver, Dextrose, Glucose, Inulin, Johannisbrotkernmehl, Schokosplit (Schokoladenkuvertüre Dunkel 70%, Kokosfett)

Salz Karamell

Vollmilch (mind. 70% Milchanteil), Karamellsauce, Rohrzucker, Magermilchpulver, Inulin, Dextrose, Salz, Johannisbrotkernmehl

Mango

Mangopüree (mind. 37 % Fruchtgehalt), Wasser, Rohrohrzucker, Fruchtzucker, Inulin, frischer Zitronensaft, Johannisbrotkernmehl



Brombeer Ziegenjoghurt

Ziegenjoghurt (mind. 47 % Ziegenjoghurtanteil), Ziegenmilch, Rohrohrzucker, Fruchtzucker, Inulin, Brombeere-Variegato, Johannisbrotkernmehl, Salz

Nougat Praliné

Soja-Milch (mind. 50% Milchgehalt), Nuss-Nougat (vegan), Rohrohrzucker, Dextrose, Glukose, Inulin, Haselnüsse, dunkle Kuvertüre, Johannisbrotkernmehl, Salz, Soja-Magarine, Rapsöl



UND DAZU ...

Gebackene Waffel

2,50

Crêpe

2,-

Erdbeersauce, Schokoladensauce oder Karamellsauce



1,-