





FINGERFOOD & VORSPEISEN

Vollkorncrostini mit Avocado, Champignons, Rucola und getrockneten Tomaten * ⁵		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 marinierten Wildkräutern		9,50



SUPPEN

Süßkartoffelsuppe mit Chili, Koriander und Curry-Popcorn		6,00
Selleriesuppe mit eingelegtem Senf und Vollkorncrunch		6,00
Kräftige Hühnerbrühe mit Gemüse, Chili, Limetten, Koriander und Hähnchen-Wan Tans		klein 7,00 groß 9,00

SALATE


Kleiner gemischter Salat		4,90
Salat mit gratiniertem Ziegenkäse, Rote Bete und gerösteten Walnüssen		10,80
Mediterraner Buchweizen-Gemüsesalat mit Nüssen und Blattpinat, dazu Räuchertofu oder gebratene Garnelen		klein 10,80 normal 14,80
Salat mit Ofengemüse, Tranchen von der Rinderhüfte und Wildkräutern		klein 10,80 normal 14,80

PASTA

Vollkornspaghetti mit feuriger Linsen-Gemüsebolognese, Kräutern und Frühlingslauch		klein 9,80 normal 13,80
Rote-Linsen Pasta mit Pfannengemüse, getrockneten Tomaten, Kürbiskernen und Bio-Seitan *5		klein 11,80 normal 15,80
Tagliatelle mit Weißwein-Sahnesauce, Lachsfilet und Winterspinat		klein 11,80 normal 15,80
Spaghetti mit Garnelen-Gemüseragout, Safran, Minze und Tomaten		klein 11,80 normal 15,80
Rigatoni mit gebratener Salsiccia, Chili, geröstetem Rosenkohl, Tomaten und Grana Padano *3		klein 10,80 normal 14,80
Gnocchi mit Hähnchenstreifen, Champignons, Frühlingslauch und Jus		klein 11,80 normal 15,80
Portion gehobelter Grana Padano		1,00


** Alle Gerichte sind auch mit glutenfreier Pasta möglich

HAUPTGÄNGE

Vollkornknödel mit Tomaten-Olivensugo, Kräuter, Frühlingslauch und Winterspinat *8		13,80
Sellerie – Schnitzel/Püree/Salat/Gebacken – und marinierte Wildkräuter		15,80
Deftiger Gulasch von Bioseitán und Gemüse mit Räucherpaprika und Pilzrisotto		16,90
Filet vom Seesaibling mit geröstetem Rosenkohl, Cranberry, Vollkorn und Avocado-Kartoffelstampf		21,90
Skreifilet mit Schwarzwurzel-Kartoffelragout, Rote Bete und Rucola		21,90
Rinderroulade „Oma Style“ mit Wirsinggemüse und Kartoffelstampf		18,90
Entenbrust rosa mit Gemüse aus dem Wok, Chili, Soja, Thaibasilikum, Cashewnüssen und Basmatireis		21,90

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

DESSERT

Mangosorbet mit Prosecco		6,00
Amarettoparfait mit marinierten Zitrusfrüchten, Nüssen und Minze		6,00
Crème brûlée von der Papaya mit Erdbeersorbet und Kokos		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,-