



## 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 * <sup>3,5</sup>	klein 6,90 normal 8,90
Asiatischer Fingerfoodteller mit Frühlingsrolle, Wan Tan gedämpft oder gebacken, Hähnchensaté und asiatischem Salat * <sup>6,12</sup>	klein 6,90 normal 8,90
Ziegenfrischkäse gebacken im Filoteig mit Cranberry und marinierten Wildkräutern	9,50


## SUPPEN

Rote Bete Kokossuppe mit gebackenem Gemüse Wan Tan	 6,50
Petersilienwurzelsuppe mit Chorizo und Räucherpaprika * <sup>3</sup>	6,50
Mediterraner Fischeintopf mit Safran, Tomaten, Staudensellerie, Muscheln, Garnelen und Kartoffeln	klein 7,00 groß 9,00

## SALATE

Kleiner gemischter Salat	 4,90
Marinierte Cocktailtomaten mit Pesto, Rucola und Büffelmozzarella	10,80
Salatvariation mit gratiniertem Ziegenkäse, Rote Bete und Walnüssen	klein 10,80 normal 14,80
Quinoa-Gemüsesalat mit Chili, Avocado, Granatapfel und glasiertem Bioseitán <b>oder</b> gebratenem Lachs	klein 10,80 normal 14,80
Salatvariation mit gebratenen Hähnchenstreifen und Pilzen	klein 10,80 normal 14,80

## PASTA

Chilispaghetti mit Bio-Räuchertofu, Paprika, Kürbis und Spitzkohl		klein 9,80 normal 13,80
Asiatische Nudeln mit rotem Curry, Pfannengemüse, Chili und glasiertem Bioseit <u>oder</u> Hähnchenstreifen		klein 11,80 normal 15,80
Spaghetti „Vongole“ mit Muscheln, Weißwein, Tomate, Knoblauch und Petersilie		klein 10,80 normal 14,80
Süßkartoffelgnocchi mit Ragout vom Wild aus heimischen Wäldern, Orange und Preiselbeeren		klein 11,80 normal 15,80
Rigatoni mit gebratener Chorizo, Spitzkohl, Chili, Tomaten und Grana Padano *3		klein 10,80 normal 14,80
Portion gehobelter Grana Padano		1,00


\*\* Alle Gerichte sind auch mit glutenfreier Pasta möglich

## HAUPTGÄNGE

Kürbis × 4 Risotto - Püree - Ofenkürbis - Piccata mit mariniertem Feldsalat		16,90
Buchweizen-Gorgonzola-Risotto mit gebackener Rote Bete, Walnüssen und Wildkräutern *2		16,90
Filet vom Kabeljau mit Salzgegart Rote Bete, Meerrettich, Wirsing und Kartoffelpüree		20,90
Lachsfilet gebraten mit asiatischem Pfannengemüse, Soja, Chili, Koriander und Basmatireis		21,90
Entencurry „Asia Style“ mit Kokos, Chili, Erdnüssen, Pak Shoi, Orange und Basmatireis		18,90
Sauerbraten vom Hirsch mit Birnenrotkohl und hausgemachten Semmelknödeln		19,90
Filet vom Ibericoschwein rosa gebraten mit Pistazie, Kräuterseitlingen und Kartoffelroulade		21,90

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

## DESSERT

Erdbeersorbet mit Prosecco		6,00
Karamelisierter Apfel-Cranberrystrudel mit Vanilleeis		6,00
Crème brûlée von weißer Schokolade mit Mango und Nougateis		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](http://www.bioeisladen.de).

## EISKARTE

### 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,-