


FINGERFOOD & VORSPEISEN

Vollkorncrostini mit Avocado und Räucherlachs	5,70
Vollkorncrostini mit Birne und Ziegenkäse gratiniert	5,70
Carpaccio vom gekräuterten Rinderfilet mit 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 Salat	9,50


SUPPEN

Rote Bete-Kokossuppe mit Ingwer, Chili und gebackenem Gemüse-Wan Tan	 6,50
Schwarzwurzelsuppe mit geräucherter Entenbrust und Rucolapesto	6,50
Exotischer Fischeintopf mit Chili, Kartoffeln, Staudensellerie und Tomaten	normal 7,00 groß 9,00

SALATE


Kleiner gemischter Salat	4,90
Salatvariation mit Rote Bete, Walnüssen und gratiniertem Ziegenkäse	klein 10,80 normal 14,80
Salatvariation mit Mango, Cashewnüssen, Koriandergarnelen und Brotchips	klein 10,80 normal 14,80
Salatvariation mit gebratenen Rinderfiletstreifen, Champignons und Kürbiskernen	klein 12,80 normal 16,80

PASTA

Spaghetti mit Chili, Bio-Räuchertofu, Paprika, Kürbis, Spitzkohl und Soja		klein 10,80 normal 13,80
Gemüsegnocchi gebraten mit Bioseitán, Tomaten, Frühlingslauch, Kräutern und gerösteten Pinienkernen		klein 11,80 normal 14,80
Linguine mit Muscheln, Garnelen, Chili, Knoblauch, und Tomatensauce		klein 11,80 normal 14,80
Chilispaghetti mit Zitronengrassugo, Cocktailtomaten, Frühlingslauch und Zanderfilet		klein 12,80 normal 15,80
Rigatoni mit Wildragout, Orangen und Preiselbeeren		klein 11,80 normal 14,80
Asiatische Nudeln mit Broccoli, Paprika, Cashewnüsse, Chili, Soja und Rinderfiletstreifen		klein 13,80 normal 18,90
Portion gehobelter Grana Padano		1,00


** Alle Gerichte sind auch mit glutenfreier Pasta möglich

HAUPTGÄNGE

Quinoa-Teigtaschen mit geschmortem Spitzkohl, Rote Bete und Wildkräutern		16,90
Glasierter Bio-Seitan mit exotischem Ratatouille und Basmatireis		18,90
Dorschfilet mit Schwarzwurzel-Kartoffelragout und mariniertem Rucola		19,90
Lachsfilet „Teriyaki“ mit Blattspinat, Chili, Koriander und Orangerisotto		20,90
Gänsekeule mit Birnenrotkohl und Kartoffelklößen		19,90
Wildschweinerücken rosa mit Steinpilzragout und hausgemachte Knödel		20,90
Rinderfiletstreifen aus dem Wok mit Pfannengemüse, Chili, Soja, Thaibasilikum und Basmatireis		23,90

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

DESSERT

Sauerkirschsorbet mit Prosecco		6,00
Crème brûlée von weißer Schokolade mit Physalisragout und Himbeer-Rote-Bete Eis		6,00
Buttermilchparfait mit Baiser und Zwetschgenragout		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

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

Himbeere Rote Bete

Himbeeren, rote Beete, Rohrohrzucker, Dextrose, Glucose, Inulin, Johannisbrotkernmehl, Zitronensaft



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-Margarine, Rapsöl



UND DAZU ...

Gebackene Waffel

2,50

Crêpe

2,-

Erdbeersauce, Schokoladensauce oder Karamellsauce



1,-