

VORSPEISEN



Bruschetta Rustica mit Wildkräutern	 vegan	6,20
Vollkorncrostini mit Birne und Ziegenkäse gratiniert	 vegetarisch	6,20
Antipastiteller – *3, 5 gegrilltes Gemüse, getrocknete Tomaten, Grana Padano und <ul style="list-style-type: none"> • italienischer Landschinken • Schafskäsepaste 		klein 6,90 normal 8,90
Asiatisches Fingerfood – *6, 12 Frühlingsrolle, Wan Tan gedämpft oder gebacken, Hähnchensaté und asiatischer Salat		klein 6,90 normal 8,90
Hummusteller – Hummus classic, Rote Bete-Hummus, Romanasalat, Joghurt-Minz Dip und Süßkartoffel-Pommes Frites	 vegetarisch	8,90
Carpaccio vom Simmenthaler Rinderfilet mit Grana Padano und marinierten Wildkräutern		12,50
Exotische Tomatensuppe mit Chili, Koriander und gebackener Garnele		6,50
Kleiner gemischter Salat	 vegan	5,50
Strauchtomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum	 vegetarisch	12,80

HAUPTSPEISEN

<p>Salatvariation mit mediterranem Grillgemüse und</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hähnchenstreifen • Lachs • gratiniertem Ziegenkäse 	 vegetarisch	<p>klein 10,80 normal 14,80</p>
<p>Summer Bowl –</p> <p>marinierte Reismudeln, Zuckerschoten, Koriander, Spitzkohl-Kimchi, Rettich-Gurkensalat, Wildkräuter, Sesam, Edamame, Norialgen, Limetten-Wasabidressing und</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rinderfiletstreifen • Lachs • Seitan 	 vegan möglich	<p>16,80</p>
<p>Süßkartoffelgnocchi mit Tomaten, Basilikum und Büffelmozzarella</p>	 vegetarisch	<p>klein 10,80 normal 14,80</p>
<p>Chilispaghetti mit Zitronengrassugo, grünem Spargel, Blattspinat und</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hähnchenstreifen • Lachs • Seitan 	 vegetarisch möglich	<p>klein 11,80 normal 16,90</p>
<p>Rigatoni mit gebratener Salsiccia, Tomaten, Spitzkohl, Chili und Grana Padano</p>		<p>klein 10,80 normal 14,80</p>
<p>Portion gehobelter Grana Padano</p>		<p>1,50</p>
<p>Rotes Gemüsecurry, mit Chili, glasiertem Bio-Seitan und Basmatireis</p>	 vegan	<p>16,90</p>
<p>Thunfisch „Tataki“ mit Pak Shoi, Mango, Limetten-Wasabirisotto und Chili Pop Corn</p>		<p>28,80</p>
<p>Saltimbocca vom Kalb mit mediterranem Grillgemüse und Rucolarisotto</p>		<p>24,80</p>

*glutenfreie Pasta auf Anfrage möglich

DESSERT

Kokos-Panna Cotta mit marinierten Himbeeren und Minze		4,50
Crème brûlée von weißer Schokolade mit Erdbeeren und Basilikum-Limettenzucker		6,50
Mangosorbet mit Prosecco		6,50

EIS VON RÜLLIS eismanufaktur *****

Ein natürlich hergestelltes Eis von RÜLLIS Eismanufaktur aus Chemnitz, das frei von künstlichen Aromen und Zusatzstoffen ist. Die Sorbets sind lactosefrei, fettfrei und vegan. Der Fruchtanteil beträgt mind. 40%.

Vanille - Milcheis		2,- pro Kugel
Kaffee - Milcheis		
Dark Chocolate		
Rhabarber-Vanille-Sorbet		
Mango-Sorbet		

UND DAZU ...

Crêpe		2,-
Schokoladensauce oder Karamellsauce		1,-