




## FINGERFOOD & VORSPEISEN

Vollkorncrostini mit Avocado, Champignons, Rucola und getrockneten Tomaten * <sup>5</sup>		6,20
Vollkorncrostini mit Birne und Ziegenkäse gratiniert		6,20
Carpaccio vom 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

Kohlrabisuppe mit Curry, Chili und Aprikosensalsa		6,50
Zucchini-Broccolisuppe mit gerösteten Kürbiskernen und gebratener Garnele		6,50
Exotischer Fischeintopf mit rotem Curry, Tomaten, Chili, Karotten, Staudensellerie 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 gegrillter Zucchini, Aprikosen und gratiniertem Ziegenkäse		klein 10,80 normal 14,80
Rote-Bete-Gurkensalat mit Joghurtdressing, Dill und gebratenem Halloumi		klein 10,80 normal 14,80
Bunter Quinoasalat mit Wassermelone, Gurke, Feta und gebratener Hähnchenbrust		klein 10,80 normal 14,80

## PASTA

Rote Linsenpasta mit mediterranem Grillgemüse, gerösteten Kürbiskernen, getrockneten Tomaten, Kräutern und Grana Padano <sup>*5</sup>	klein 11,80 normal 14,80
Asiatische Nudeln mit rotem Curry, Chili, Paprika, Aprikosen, Pak Shoi und glasiertem Bioseitán 	klein 12,80 normal 15,80
Chilispaghetti „Aglio Olio“ mit Knoblauch, Tomaten, Frühlingslauch und gebratenen Garnelen	klein 12,80 normal 15,80
Spaghetti mit Hähnchenstreifen, Pfifferlingen, Jus und Kräutern	klein 12,80 normal 16,80
Portion gehobelter Grana Padano	1,50


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

## HAUPTGÄNGE

Erbsen-Minz-Risotto mit gegrillter Zucchini, grünem Spargel, Ziegenfrischkäse und marinierten Wildkräutern	14,90
Blumenkohl × 4 Risotto / geröstet / gebacken / Püree und marinierte Wildkräutern	16,90
Gebratene Forelle mit Pfifferlingen und Kräuterkartoffeln	19,90
Zanderfilet mit Blattspinat, Currykarotten und Schnittlauchpüree	18,90
Gulasch vom Angus Beef mit Broccoli, Karotten und hausgemachten Kartoffelklößen	18,90
Saltimbocca vom Kalb mit gebratenen Pilzen und Kräuterrisotto <sup>*3</sup>	22,90

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

## DESSERT

Heidelbeer-Sorbet mit Prosecco		6,50
Crème brûlée mit Aprikosenragout und Himbeereis		6,50
Aprikosen-Quarkknödel mit Mohn und Vanillesauce		6,50
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

2,50  
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,-