





FINGERFOOD & VORSPEISEN

Vollkorncrostini mit Avocado, Champignons, Rucola und getrockneten Tomaten * ⁵		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 * ^{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

Spinatsuppe mit Ingwer, Chili, Kokos und Vollkorn		6,50
Radieschensuppe mit Chorizo, Kresse und Paprikaöl		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 mediterranem Grillgemüse und gratiniertem Ziegenkäse		klein 10,80 normal 14,80
Buchweizensalat mit Spargel, Erdbeeren, Avocado und Vollkorn		klein 10,80 normal 14,80
Caesar Salat „Asia Style“ mit Tomaten, Gurken, Radieschen dazu gebratenen Bio-Räuchertofu oder Hähnchenstreifen		klein 10,80 normal 14,80

PASTA

Chilispaghetti mit Kräutern, Spargel, Erdbeeren und Grana Padano		klein 11,80 normal 14,80
Gnocchi-Gemüsepfanne mit Seitan, Chili, Frühlingslauch und Koriander		klein 11,80 normal 14,80
Tagliatelle mit Lachs, Weißwein, Tomate und Blattspinat		klein 12,80 normal 16,80
Spaghetti mit Broccoli, Paprika, Cashewnüssen, Chili, Koriander und Rinderfiletstreifen		klein 14,80 normal 19,80
Portion gehobelter Grana Padano		1,00


** Alle Gerichte sind auch mit glutenfreier Pasta möglich

HAUPTGÄNGE

Vollkorn-Kräuterknödel mit Tomaten-Olivensugo, Blattspinat und Grana Padano		14,90
Blumenkohl × 4 Risotto / geröstet / gebacken / Püree und marinierte Wildkräuter		16,90
Lachsfilet „Teriyaki“ mit glasiertem Spargel und Korianderpüree		21,90
Kabeljaufilet mit Senfsaat, geschmortem Spitzkohl und Kräuterkartoffeln		19,90
Gulasch vom Angus Beef mit Broccoli, Karotten und hausgemachten Kartoffelklößen		18,90
Entenbrust rosa mit Wokgemüse, Koriander, Cashewnüssen und Basmatireis		21,90

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

DESSERT

Erdbeersorbet mit Prosecco		6,00
Spargel-Rhabarbercrumble mit Rote Bete-Himbeereis		6,00
Weißes Schokoladenparfait mit marinierten Erdbeeren und Basilikum-Limettenzucker		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

2,50
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,-



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)

Mango

Mangopüree (mind. 39% Fruchtgehalt), Wasser, Rohrohrzucker, Glucose, Dextrose, Inulin, Zitronensaft, Johannisbrotkernmehl



Salz Karamell

Vollmilch (mind. 70% Milchanteil), Karamellsauce, Rohrzucker, Magermilchpulver, Inulin, Dextrose, Dextrose, Salz, Johannisbrotkernmehl

Heidelbeere-Aroniabeere

Heidelbeeren, Aroniabeeren (mind. 49% Fruchtgehalt), Wasser, Rohrohrzucker, Glucose, Dextrose, Zitronensaft, Inulin, Johannisbrotkernmehl, Zimt



Café à l'orange

Vollmilch (mind. 61% Milchanteil), Sahne, Instantespressopulver, Magermilchpulver, Rohrzucker, Dextrose, Glucose, Inulin, Johannisbrotkernmehl, Orangenschalenabrieb

Ziegenfrischkäse Bergpfirsich

Ziegenfrischkäse (mind. 47% Ziegenfrischkäseanteil), Ziegenmilch, Rohrohrzucker, Traubenzucker, Inulin, Pfirsich-Variegato (Pfirsiche, Rohrohrzucker, Glukose), 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,-



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

frische Vollmilch (mind. 67 % Milchanteil) frische Sahne, Magermilchpulver, Rohrzucker, Traubenzucker, Inulin, gemahlene Bourbon-Vanille, Johannisbrotkernmehl, Salz

2,-
pro Kugel

Schokolade

frische Vollmilch (mind. 66 % Milchanteil), Rohrzucker, frische Sahne, Kakao, Magermilchpulver, Traubenzucker, Inulin, Johannisbrotkernmehl, Salz

Salz Karamell

Vollmilch (mind. 69 % Milchanteil), gesalzene Karamellsauce, Rohrzucker, Magermilchpulver, Inulin, Traubenzucker, Johannisbrotkernmehl, Salz

Joghurt Sanddorn

Joghurt (mind. 55 % Joghurtanteil), Vollmilch, Rohrohrzucker, Traubenzucker, Sanddornmuttersaft, Inulin, Johannisbrotkernmehl, Salz

Ziegenfrischkäse Bergpfirsich

Ziegenfrischkäse (mind. 47 % Ziegenfrischkäseanteil), Ziegenmilch, Rohrohrzucker, Traubenzucker, Inulin, Pfirsich-Variegato (Pfirsiche, Rohrohrzucker, Glukose), Johannisbrotkernmehl, Salz

Schoko-Chili-Kirsch

Sojamilch (mind. 35 % Sojamilchanteil), Kakaopulver, Rohrohrzucker, Traubenzucker, Inulin, Johannisbrotkernmehl, Chili, Salz, Sauerkirsch Variegato (Sauerkirschen, Glukose, Rohrohrzucker)



Mango

Mangopüree (mind. 37 % Fruchtgehalt), Wasser, Rohrohrzucker, Fruchtzucker, Inulin, frischer Zitronensaft, Johannisbrotkernmehl



Heidelbeersorbet

Blaubeeren (mind. 38 % Fruchtgehalt), Wasser, Rohrohrzucker, Traubenzucker, frisch gepresster Zitronensaft, Inulin, Johannisbrotkernmehl, Zimt



UND DAZU ...

Gebackene Waffel

2,50

Crêpe

2,-

Erdbeersauce, Schokoladensauce oder Karamellsauce

1,-

Gericht aus der Speisekarte ab Februar 2020	Allergene
FINGERFOOD & VORSPEISEN	
Vollkorncrostini mit Avocado, Champignons, Rucola und getrockneten Tomaten	A, N
Vollkorncrostini mit Birne und Ziegenkäse gratiniert	A
Carpaccio vom gekräuterten Rinderfilet mit mariniertem Rucola und gehobeltem Grana Padano	G, H
Antipastiteller mit gegrilltem Gemüse, getrockneter Tomate, luftgetrockneter Salami, italienischem Landschinken und Grana Padano	G, I
Asiatischer Fingerfoodteller mit Frühlingsrolle, Wan Tan gedämpft oder gebacken, Hähnchensaté und asiatischem Salat	A, E, F, I, K
Ziegenfrischkäse gebacken in Filoteig mit Cranberry und Blattsalat	A

SUPPEN	
Süßkartoffelsuppe mit Chili, Koriander und Curry-Popcorn	I
Selleriesuppe mit eingelegtem Senf und Vollkorncrunch	A, I, J, N
Kräftige Hühnerbrühe mit Gemüse, Chili, Limetten, Koriander und Hähnchen-Wan Tans	A, I, F

SALATE	
Kleiner gemischter Salat	J
Salat mit gratiniertem Ziegenkäse, Rote Bete und gerösteten Walnüssen	A, H, J
Mediterraner Buchweizen-Gemüsesalat mit Räuchertofu, Nüssen und Blattspinat oder mit gebratenen Garnelen	F, J, H
Salat mit Ofengemüse, Tranchen von der Rinderhüfte und Wildkräutern	J, I
Salatvariation mit gebratenen Hähnchenstreifen und Pilzen	J

Gericht aus der Speisekarte ab Februar 2020	Allergene
PASTA	
Vollkornspaghetti mit feuriger Linsen-Gemüsebolognese, Kräutern und Frühlingslauch	A, I
Rote-Linsen Pasta mit Pfannengemüse, getrockneten Tomaten, Kürbiskernen und Bio-Seitan	A,N, I
Tagliatelle mit Weißwein-Sahnesauce, Lachsfilet und Winterspinat	A, D, I, N
Spaghetti mit Garnelen-Gemüseragout, Safran, Minze und Tomaten	A, B, I
Rigatoni mit gebratener Salsiccia, Chili, geröstetem Rosenkohl, Tomaten und Grana Padano	A, N, G, I
Gnocchi mit Hähnchenstreifen, Champignons, Frühlingslauch und Jus	A, I, N
Grana Padano	G

HAUPTGÄNGE	
Vollkornknödel mit Tomaten-Olivensugo, Kräuter, Frühlingslauch und Winterspinat	A, I,G, C
Sellerie – Schnitzel/Püree/Salat/Gebacken – und marinierte Wildkräuter	A, G, I
Deftiger Gulasch von Bioseitan und Gemüse mit Räucherpaprika und Pilzrisotto	A, I, F
Filet vom Seesaibling mit geröstetem Rosenkohl, Cranberry, Vollkorn und Avocado-Kartoffelstampf	ADG
Skreifilet mit Schwarzwurzel-Kartoffelragout, Rote Bete und Rucola	A, D, G
Rinderroulade „Oma Style“ mit Wirsinggemüse und Kartoffelstampf	G, I, J
Entenbrust rosa mit Gemüse aus dem Wok, Chili, Soja, Thaibasilikum, Cashewnüssen und Basmatireis	K, F, H, I

Gericht aus der Speisekarte ab Februar 2020	Allergene
DESSERT	
Mangosorbet mit Prosecco	N
Amarettoparfait mit marinierten Zitrusfrüchten, Haselnüssen und Minze	G, C, H
Crème brûlée von der Papaya mit Erdbeersorbet und Kokos	G, C
Hausgemachtes Tiramisu	A, C, G

Gericht aus der Speisekarte	Allergene
KINDERKARTE	
Pasta mit Tomatensauce und Grana Padano	AG
Pommes Frites oder Süßkartoffel-Pommes Frites mit Kräuterdip oder Bio-Ketchup	G
Nürnberger Bio-Rostbratwürstchen oder Hähnchenschnitzel oder hausgemachter Backfisch mit Karottengemüse und Kartoffelstampf	AC ACD G
Crêpe mit Schokoladensauce und Vanilleeis	AG

Allergieauslösende Nahrungsmittel lt. Gesetzestext

A Glutenhaltiges Getreide + daraus hergestellte Erzeugnisse

B Krebstiere und Krebstier-Erzeugnisse

C Eier und Ei-Erzeugnisse

D Fisch und Fisch-Erzeugnisse

E Erdnüsse und Erdnuss-Erzeugnisse

F Soja und Soja-Erzeugnisse

G Milch und Milch-Erzeugnisse (bezogen auf Kuhmilchallergie!)

H Schalenfrüchte + daraus hergestellte Erzeugnisse

I Sellerie und Sellerie-Erzeugnisse

J Senf und Senf-Erzeugnisse

K Sesamsamen und Sesamsamen-Erzeugnisse

L Lupine und Lupine-Erzeugnisse

M Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

N Schwefeldioxid und Sulfit
in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10ml/l

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff	E100 - E180
2	mit Konservierungsstoff	E200 - E219, E230 - E235, E239, E249 - E252, E280 - E285, E1105
3	mit Nitritpökelsalz	E249 - E250
4	mit Nitrat	E251 - E252
5	mit Antioxidationsmitteln	E310 - E321
6	mit Geschmacksverstärker	E620 - E635
7	geschwefelt	E220 - E228
8	geschwärzt	E579/E585
9	gewachst	E901 - E904
10	mit Süßungsmittel	E950 - E952/E954/E957/E959
11	enthält eine Phenylalaninquelle	E420/E421/E953/E965 - E962
12	mit Stabilisatoren und Phosphat	E338 - E341/E450 - E452
13	Sulfite	E 220
14	chininhaltig	
15	Taurin	
16	Coffein	
17	Emulgatoren	E445
18	Antioxidationsmittel / Ascorbinsäure	

Alle Angaben wurden mit größter Sorgfalt erarbeitet.
Die Vollständigkeit kann aber durch wechselnde Ausgangsprodukte
nicht hundertprozentig garantiert werden.