

Wochenkarte

03.04.- 16.04.

Brokkoli-Suppe

mit Kokoscrountons, dazu Baguette



7,50 €

Geräucherter Lachs auf Kartoffelrösti,

dazu Sour Cream und ein kleiner Salat

15,90 €

Roastbeef fein aufgeschnitten

mit Bratkartoffeln, Sauce Tartare und einem kleinen Salat

19,90 €

Spaghetti mi Bärlauchpesto

hausgemachtes Pesto aus frischem Bärlauch, gerösteten Pinienkernen und Parmesan



14,90 €

Cheeseburger Spezial mit Crunchy Fries

Beef Burger im Brioche Bun mit Rucola, Honig-Senf-Sauce, gebratenen Rosmarinchampignons, Brie und Preiselbeeren, dazu ein kleiner Salat

18,90 €

veganer Burger mit Crunchy Fries

Linsen-Kürbis-Patty (Bio) im veganen Brioche Bun mit Rucola, Agaven-Senf-Sauce, gebratenen Rosmarinchampignons und Preiselbeeren, dazu ein kleiner Salat

16,90 €

große Tapasplatte

3 Albondigas mit frischen Kräutern und Pinienkernen in pikanter Tomatensauce,
3 Datteln Im Speckmantel, gefüllt mit Ziegenfrischkäse
5 Gambas al pil pil (in Knoblauchöl und mit Chili angebraten)
dreierlei Aioli und reichlich Brot

18,90 €

Teriyaki - Tofu

in hausgemachter Teriyakisauce mariniert und gebratenem Tofu, garniert mit geröstetem Sesam, Jasminreis und Brokkoli



15,90 €

Teriyaki - Hähnchen

in hausgemachter Teriyakisauce marinierte und gebratene Hähnchenbrust, garniert mit geröstetem Sesam, Jasminreis und Brokkoli

16,90 €

Crème brûlée



7,50 €