

- **KNUSPRIGE ZUCCHINI-ALBONDIGAS**  
mit Tomaten-Kokos-Sauce ..... 6.90
- **KIMCHI-PFANNKUCHEN**  
mit Teriyaki-Aubergine, Sesam und Koriander ..... 8.90
- **EDAMAME** vegan  
mit Mohn, Sesam, Nori und Orangenabrieb ..... 6.40
- **WILDKRÄUTERSALAT** vegan  
mit Radieschen, Gurke und Apfel-Vinaigrette ..... 6.40
- **OFENGEMÜSE** vegan  
mit Tahini-Kokos-Sauce, Granatapfelkernen und Minze... 8.90
- **GESCHMORTE AUBERGINE** vegan möglich  
in orientalischer Tomatensugo mit getrockneten Pflaumen,  
Kichererbsen, Mandeln und Minz-Joghurt ..... 8.90
- **GERÖSTETER ROTKOHLE** vegan  
auf Süßkartoffelpüree mit Haselnuss-  
Orangen-Petersilien-Gremolata ..... 8.90
- **HANDGEMACHTE PIEROGI** mit Kartoffel-Quark-Füllung  
dazu Sauerkraut, gebratene Champignons,  
Schmorzwiebeln, Sauerrahm und Möhrensalat ..... 9.40
- **BURRATA**  
mit Röstpaprika, Chimichurri, Olivenöl und Fleur de Sel .. 9.40
- **GEBACKENER ZIEGENKÄSE**  
mit gerösteten Walnüssen und Ahornsirup,  
dazu Ofentrauben und Schwarzbrot-Crunch ..... 9.40
- 
- **POLNISCHE KRAKAUER** Bio-Metzgerei Wild-Reuber  
in hausgemachter Currysauce ..... 6.90
- **SPARERIBS IN CHIPOTLE-SAUCE** Bio-Metzgerei Wild-Reuber  
dazu coleslaw und Sellerie-Stroh ..... 9.90
- **KARAAGE HUHN** Bio-Metzgerei Wild-Reuber  
mariniert in Ingwer-Honig-Soja-Sauce, mit  
Kimchi-Gurkensalat und Sesam ..... 8.90
- **GEBRATENE ENTENBRUST**  
mit Erdnuss-Limetten-Sauce und Babyspinat-Salat ..... 9.40

- GEGRILLTER OKTOPUS  
in Rosmarin-Olivenöl, auf Kartoffel-Fenchel-Stampf ..... 10.90
- LACHS IM SESAM-HONIG-MANTEL  
auf Rettich-Algen-Salat mit hellem Miso-Dressing ..... 9.90
- ARANCINI TAKOYAKI frittierte Risottobällchen  
gefüllt mit Oktopus, dazu Takoyaki-Sauce  
und Bonito-Flocken ..... 7.90
- 
- SÜSSKARTOFFELPOMMES mit Limetten Aioli ..... 5.90
- ROSMARINBRATLINGE mit Limetten Aioli ..... 5.90
- KARTOFFELGRATIN ..... 6.40
- BROT mit Olivenöl und Fleur de Sel ..... pro Person 1.50
- 

## TAGESMEZZE

Die wechselnden Mezze stehen auf der Tafel nummeriert.

○○○ N° 1

○○○ N° 2

○○○ N° 3

- DESSERT  
Crème brûlée ..... 4.90
- 

DIPS ..... je 2.20

- LIMETTEN-AIOLI
- TOMATENMARMELADE
- CHIPOTLE
- CHIMICHURRI
- PETERSILIEN-HASELNUSS-GREMOLATA MIT GRANATAPFEL
- OLIVENÖL MIT MEERSALZFLOCKEN
- 

- Unser Fleisch beziehen wir von der Bio-Metzgerei Wild-Reuber.
- Informationen über verwendete Allergene erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.