

- KNUSPRIGE ZUCCHINI-ALBONDIGAS
mit Tomaten-Kokos-Sauce 7.60
- KIMCHI-PFANNKUCHEN
mit Teriyaki-Aubergine, Sesam und Koriander 10.90
- EDAMAME vegan
mit Mohn, Sesam, Pul Biber und Salzflocken 6.80
- WILDKRÄUTERSALAT vegan
mit Radieschen, Gurke, gerösteten Sonnenblumenkernen
und Apfel-Vinaigrette 6.90
- PANZANELLA vegan möglich
italienischer Brotsalat mit Gurke, Tomate, Paprika, Oliven,
frittierten Kapern und Parmesan 9.90
- PITA BIANCO vegan möglich
mit Pilzen, Kartoffelchips, Röstpaprika, Feta, Tomaten-
marmelade und Rucola-Mandel-Pesto 10.90
- OFENGEMÜSE vegan
mit Tahini-Kokos-Sauce, Granatapfelkernen und Minze... 9.60
- GESCHMORTE AUBERGINE vegan möglich
in orientalischem Tomatensugo mit getrockneten Pflaumen,
Kichererbsen, Mandeln und Minz-Joghurt 9.60
- GERÖSTETER ROTKOHLE vegan
auf Süßkartoffelpüree mit Haselnuss-
Orangen-Petersilien-Gremolata 9.60
- HANDGEMACHTE PIEROGI mit Kartoffel-Quark-Füllung
dazu Sauerkraut, gebratene Champignons,
Schmorzwiebeln, Sauerrahm und Möhrensalat 9.80
- BURRATA
mit Röstpaprika, Chimichurri, Olivenöl und Fleur de Sel .. 10.40
- GEBACKENER ZIEGENKÄSE
mit gerösteten Walnüssen und Ahornsirup,
dazu Ofentrauben und Schwarzbrot-Crunch 10.40
-
- POLNISCHE KRAKAUER Bio-Metzgerei Wild-Reuber
in hausgemachter Currysauce 6.90
- SPARERIBS IN CHIPOTLE-SAUCE Bio-Metzgerei Wild-Reuber
dazu coleslaw und Sellerie-Stroh 10.90

- KARAAGE HUHN Bio-Metzgerei Wild-Reuber
mariniert in Ingwer-Honig-Soja-Sauce, mit
Kimchi-Gurkensalat und Sesam 9.90
- GEBRATENE ENTENBRUST
mit Erdnuss-Limetten-Sauce und Babyspinat-Salat 9.80
- GEGRILLTER OKTOPUS
in Rosmarin-Olivenöl, auf Kartoffel-Fenchel-Stampf 11.90
- LACHS IM SESAM-HONIG-MANTEL
auf Rettich-Algen-Salat mit hellem Miso-Dressing 10.90
- ARANCINI TAKOYAKI frittierte Risottobällchen
gefüllt mit Oktopus, dazu Takoyaki-Sauce und Mayo 8.90

- SÜSSKARTOFFELPOMMES mit Limetten Aioli 6.90
- ROSMARINBRATLINGE mit Limetten Aioli 6.40
- KARTOFFELGRATIN 6.90
- BROT mit Olivenöl und Fleur de Sel pro Person 2.20

TAGESMEZZE

Die wechselnden Mezze stehen auf der Tafel nummeriert.

○○○ N° 1

○○○ N° 2

○○○ N° 3

DESSERT

- Crème brûlée 5.90

DIPS je 2.80

- LIMETTEN-AIOLI
- TOMATENMARMELADE
- CHIPOTLE
- CHIMICHURRI
- PETERSILIEN-HASELNUSS-GREMOLATA MIT GRANATAPFEL
- OLIVENÖL MIT MEERSALZFLOCKEN
- AUBERGINEN-SESAM-JOGHURT
- RÖSTPAPRIKA-HUMMUS