

- **KNUSPRIGE ZUCCHINI-ALBONDIGAS**
mit Tomaten-Kokos-Sauce 8.40
- **KIMCHI-PFANNKUCHEN**
mit Teriyaki-Aubergine, Sesam und Koriander 11.90
- **EDAMAME** vegan
mit Sesam, Pul Biber und Fleur de Sel 6.90
- **WILDKRÄUTERSALAT** vegan möglich
mit Radieschen, Gurke, Feta gerösteten Sonnenblumen-
kernen und Apfel-Vinaigrette 7.90
- **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 11.90
- **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 ROTKOHL** vegan
auf Süßkartoffelpüree mit Haselnuss-
Orangen-Petersilien-Gremolata 9.60
- **HANDGEMACHTE PIEROGI** mit Kartoffel-Quark-Füllung
dazu Sauerkraut, gebratene Champignons,
Schmorzwiebeln, Sauerrahm und Möhrensalat 10.90
- **BURRATA**
mit Röstpaprika, Chimichurri, Olivenöl und Fleur de Sel .. 10.80
- **GEBACKENER ZIEGENKÄSE**
mit gerösteten Walnüssen und Honig,
dazu Ofentrauben und Schwarzbrot-Crunch 10.80
-
- **POLNISCHE KRAKAUER** Metzgerei Wild-Reuber
in hausgemachter Currysauce 6.90
- **SPARERIBS IN CHIPOTLE-SAUCE** Metzgerei Wild-Reuber
dazu coleslaw und Sellerie-Stroh 10.90

- KARAAGE HUHN Metzgerei Wild-Reuber
mariniert in Ingwer-Honig-Soja-Sauce, mit asiatischem
Glasnudelsalat, schwarzem Sesam-Orangen-Dressing
und Erdnüssen 10.90
- 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 9.40

- SÜSSKARTOFFELPOMMES mit Limetten Aioli 6.90
- ROSMARINBRATLINGE mit Limetten Aioli 6.90
- KARTOFFELGRATIN 7.40
- BROT mit Olivenöl und Fleur de Sel pro Person 2.50

TAGESMEZZE

Die wechselnden Mezze stehen auf der Tafel nummeriert.

○○○ N° 1

○○○ N° 2

○○○ N° 3

DESSERT

- Crème brûlée 5.90

DIPS je 3.60

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