

- **KNUSPRIGE ZUCCHINI-ALBONDIGAS**
mit Tomaten-Kokos-Sauce 8.90
- **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 gegrillten Aprikosen, Radieschen, Gurke, Feta,
gepickelten roten Zwiebeln, gerösteten Sonnenblumen-
kernen, Kresse und Vinaigrette 9.40
- **PITA BIANCO** vegan möglich
mit Pilzen, Kartoffelchips, Röstpaprika, Feta, Tomaten-
Marmelade und Rucola-Mandel-Pesto 11.90
- **LAUWARMER BLUMENKOHL** vegan möglich
auf Tahin-Joghurt mit Za'atar, Tomate Rallado
und Erbsenkeimlingen 9.60
- **GESCHMORTE AUBERGINE** vegan möglich
in orientalischem Tomatensugo mit getrockneten
Pflaumen, gerösteten Kichererbsen, Mandeln
und Minz-Joghurt 9.90
- **GEGRILLTER SPITZKOHL** vegan
auf weißer Bohnencreme mit Chimichurri 9.90
- **HANDGEMACHTE PIEROGI** mit Kartoffel-Quark-Füllung
dazu Sauerkraut, gebratene Champignons,
Schmorzwiebeln, Sauerrahm und Möhrensalat 10.90
- **BURRATA** mit Olivenöl und Salzflocken
dazu gebackenen Fenchel, Röstpaprika, Kirschtomaten,
Kapernäpfel und frittierte Kapern 12.90
- **GEBACKENER ZIEGENKÄSE**
mit gerösteten Walnüssen und Honig,
dazu Ofentrauben und Schwarzbrot-Crunch 11.80

- KRAKAUER CURRYWURST 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
mit Takoyaki-Sauce, Pak Choi-Salat, Ingwer-Honig
Dressing und gerösteten Erdnüssen 11.80
- LACHS IM SESAM-HONIG-MANTEL
auf Rettich-Algen-Salat mit hellem Miso-Dressing 11.40
- LACHS ARANCINIS frittierte Risottobällchen
gefüllt mit Lachs, dazu Takoyaki-Sauce und Mayo 9.80

- SÜSSKARTOFFELPOMMES mit Limetten Aioli 6.90
- ROSMARINBRATLINGE mit Limetten Aioli 6.90
- KARTOFFELGRATIN 7.80
- BROT mit Olivenöl und Fleur de Sel pro Person 2.90

TAGESMEZZE

Die wechselnden Mezze stehen auf der Tafel nummeriert.

○○○ N° 1

○○○ N° 2

○○○ N° 3

DESSERT

- Crème brûlée 5.90
- Johannisbeer-Espresso-Parfait
mit frischen Früchten. 7.90

DIPS je 3.90

- LIMETTEN-AIOLI
- TOMATENMARMELADE
- CHIPOTLE
- OLIVENÖL MIT FLEUR DE SEL
- AUBERGINEN-SESAM-JOGHURT
- RÖSTPAPRIKA-HUMMUS