

TAGESKARTE siehe Tafel

- TAGESGERICHT
- HANDGEMACHTE PASTA des Tages
- VINHO VERDE 0,1 3.50
- PRIMITIVO 0,1 3.50

MEZZE

- KNUSPRIGE ZUCCHINI-ALBONDIGAS
mit Tomaten-Kokos-Sauce 9.40
- EDAMAME vegan
mit Sesam, Pul Biber und Fleur de Sel 7.70
- PITA BIANCO vegan möglich
mit Pilzen, Kartoffelchips, Röstpaprika, Feta, Tomaten-
marmelade und Rucola-Mandel-Pesto 13.40
- GEBACKENER ZIEGENKÄSE
mit gerösteten Walnüssen, Honig, dazu Ofentrauben,
Schwarzbrot-Crunch und italienisches Landbrot 10.90
- BURRATA
mit Olivenöl und Salzflocken. Dazu Röstpaprika,
Kirschtomaten und frittierte Kapern 10.90
- SÜSSKARTOFFELPOMMES vegan möglich
mit Limetten Aioli 7.70
- POLNISCHE KRAKAUER Metzgerei Wild-Reuber
in hausgemachter Currysauce,
dazu italienisches Landbrot 7.90

HANDGEMACHTE PIEROGI mit Kartoffel-Quark-Füllung
dazu Sauerkraut, gebratene Champignons,
Schmorzwiebeln, Sauerrahm und Möhrensalat

- klein 12.20
- groß 15.60

NUR KARTENZAHLUNG MÖGLICH

GRILLED CHEESE SANDWICHES

- GRILLGEMÜSE
mit Feta, Aioli und Rucola-Mandel-Pesto 9.40
- GRILLGEMÜSE UND FRITTIERTE KAPERN vegan
mit Creme Vega und Rucola-Mandel-Pesto 9.40
- SERRANO
mit Jalapeno, Tomate, Rucola Pesto, Aioli 10.50
- KIMCHI
mit Teriyaki-Aubergine, Koriander, Aioli 9.40
- mit BEILAGENSALAT + 4.40

SALATE

- SALATSCHALE ORIENTALISCH vegan
mit geröstetem Blumenkohl, Möhren mit Koriander, Bulgur-
bällchen, Rotkohlsalat, Babyspinat, Granatapfelkernen,
Röstpaprika-Hummus, Tahin-Dressing und Pesto 14.50
- mit Feta + 2.80
- WILDKRÄUTERSALAT vegan möglich
mit Radieschen, Gurke, Kresse, gerösteten
Sonnenblumenkernen und Apfel-Vinaigrette 10.50
- mit Feta + 2.80
- mit Burrata, Kirschtomaten, frittierten Kapern
und Röstpaprika + 7.30
- mit gebackenem Ziegenkäse, Walnüssen
und Ofen Trauben + 7.30
- dazu ITALIENISCHES LANDBROT 0.00

KUCHEN

- ERDNUSS-SCHOKO-TARTE
- SCHOKO-TARTE mit Fleur de Sel glutenfrei
- MARACUJA-CHEESECAKE
- BANOFFEE-PIE
- KUCHEN DER SAISON
je Stück 4.90
- NUSSECKEN vegan 4.40
- ZITRONEN-ZUCCHINI-KUCHEN vegan 4.40

