

- **KNUSPRIGE ZUCCHINI-ALBONDIGAS**
mit Tomaten-Kokos-Sauce 9.90
- **KIMCHI-PFANNKUCHEN**
mit Teriyaki-Aubergine, Sesam und Koriander 13.40
- **EDAMAME** vegan
mit Sesam, Pul Biber und Fleur de Sel 7.70
- **WILDKRÄUTERSALAT** vegan möglich
mit Granatapfelkernen, Radieschen, Gurke, Feta,
gepickelten roten Zwiebeln, gerösteten Sonnenblumen-
kernen, Kresse und Vinaigrette 10.50
- **PITA BIANCO** vegan möglich
mit Pilzen, Kartoffelchips, Röstpaprika, Feta, Tomaten-
Marmelade und Rucola-Mandel-Pesto 13.40
- **LAUWARMER BLUMENKOHL** vegan möglich
auf Tahin-Joghurt mit Za'atar, Tomate Rallado
und Erbsenkeimlingen 10.80
- **GESCHMORTE AUBERGINE** vegan möglich
in orientalischem Tomatensugo mit getrockneten
Pflaumen, gerösteten Kichererbsen, Mandeln
und Minz-Joghurt 11.10
- **GEGRILLTER SPITZKOHL** vegan
auf weißer Bohnencreme mit Chimichurri 11.10
- **HANDGEMACHTE PIEROGI** mit Kartoffel-Quark-Füllung
dazu Sauerkraut, gebratene Champignons,
Schmorzwiebeln, Sauerrahm und Möhrensalat 12.20
- **BURRATA** mit Olivenöl und Salzflocken
dazu Röstpaprika, Kirschtomaten und frittierte Kapern 13.90
- **GEBACKENER ZIEGENKÄSE**
mit gerösteten Walnüssen und Honig,
dazu Ofentrauben und Schwarzbrot-Crunch 13.20

NUR KARTENZAHLUNG MÖGLICH



- **KRAKAUER CURRYWURST** Metzgerei Wild-Reuber
in hausgemachter Currysauce 7.90
- **SPARERIBS IN CHIPOTLE-SAUCE** Metzgerei Wild-Reuber
dazu coleslaw und Sellerie-Stroh 12.20
- **KARAAGE HUHN** Metzgerei Wild-Reuber
mit Takoyaki-Sauce, Pak Choi-Salat, Ingwer-Honig
Dressing und gerösteten Erdnüssen 13.20
- **LACHS IM SESAM-HONIG-MANTEL**
auf Rettich-Algen-Salat mit hellem Miso-Dressing 12.80
- **LACHS ARANCINIS** frittierte Risottobällchen
gefüllt mit Lachs, dazu Takoyaki-Sauce und Mayo 10.90

- **SÜSSKARTOFFELPOMMES** mit Limetten Aioli vegan möglich 7.70
- **ROSMARINBRATLINGE** mit Limetten Aioli vegan möglich 7.70
- **KARTOFFELGRATIN** 8.70
- **BROT** mit Olivenöl und Fleur de Sel pro Person 3.50

TAGESMEZZE

Die wechselnden Mezze stehen auf der Tafel nummeriert.

○○○ N° 1

○○○ N° 2

○○○ N° 3

DESSERT

- Crème brûlée 6.60

DIPS

je 4.50

- Limetten Aioli
- Tomatenmarmelade
- Chipotle
- Olivenöl mit Fleur de Sel
- Röstpaprika-Hummus
- } vegan