

# *Brotgeschichten*

Wahlweise: Pesto, Wildkräuterdip oder Salz & Kalamataöl

**3,70 €**

Knoblauchbrot knusprig aus der Pfanne mit Wildkräuterdip

**4,70 €**

# *Suppen*

Pakistanische Tomatensuppe mit Croutons\*

**6,00 €**

Schaumsüppchen von frischer Rauke

**6,50 €**

Türkische Linsensuppe mit frischer Minze und Zitrone\*

**6,00 €**

# *Salatvariationen*

Schmörkes aus der Pfanne mit Kräuterdip an frischen Salaten

**12,50 €**

Feldsalat mit hausgemachtem gebackenem Käse an Himbeerdressing

**13,50 €**

Indonesische Satée Spieße  
mit pikanter Erdnussauce an Salaten\*

**13,50 €**

Arabisches Cous Cous  
mit Koriander Falafel und Sprossen Salaten

**13,50 €**

Mediterranes Röstgemüse in Blätterteig gebacken  
an Salat mit Pesto

**12,50 €**

Gemüse Tarte aus dem Ofen an frischen Salaten mit Dip der Saison

**13,50 €**

Antipasti mit frischem Pesto  
an Salaten dazu warmes Knoblauchbrot

**13,50 €**

Beilagen Salat der Saison mit Senfvinaigrette **4,50 €**

## *Hauptgerichte*

Flammkuchen a la Petersilchen

**11,80 €**

Gemüselasagne mit Linsenbolognese  
auf Tomaten Chutney

**16,50 €**

Tagliatelle mit Antipasti & Pesto, Saaten & Käse

**14,50 €**

Gefüllte Auberginenröllchen auf  
ungarischem Kartoffelgulasch \*

**15,80 €**

Indisches Gemüsecurry in Kokosmilch  
an Reispilaw mit Chutney \*

**15,80 €**

Bangkok Wok  
mit frischem Ingwer, Nudeln, Nüssen und Seitan \*

**15,50 €**

Tagesgericht

\* Scharf - Pikant

# *Desserts*

Warmer Obststrudel der Saison  
an Mandelsoße & hausgemachter Eiscreme

**9,00 €**

Schokoladen-Mousse mit kleinen Schoko Küchlein  
an Beeren Sorbet  
und mazerierten Früchten

**9,00 €**

Tiramisu mit hausgemachtem Vanille Eis & Früchten der Saison

**9,00 €**

Dessert der Woche & hausgebackener Kuchen der Saison