

**Speisekarte (Mo. bis Fr. 15.00 - 21.30;
Sa. 11.30 - 21.30; So. 11.30 - 16.30)**

Montags bis freitags bieten wir Euch zum Mittagessen je zwei Tagesmenüs (eines mit einem Fleisch- & eines mit einem vegetarischen Gericht) für 7.90 € und eine feine Auswahl weiterer Gerichte an, die täglich wechseln. Das alles findet Ihr auf unserer aktuellen Tageskarte. Diese hängt in der Eingangstür.
Es gibt alles auch zum Mitnehmen!

Suppen

Tagessuppe	5,90
Dal: Indische Rote-Linsen-Gemüse-Curry-Suppe	6,90

Salate

Vegane Salate:

Vor- / Hauptspeise

Gemüse-Frühlingsröllchen auf bunter Salatvariation mit Limetten-Dressing & Sweet-Chilli-Dip	7,90 / 11,90
Gegrillte Champignons & Avocado-Spalten auf bunter Salat-variation mit Balsamico-Dressing	8,90 / 12,90
Winter-Salat mit Baby-Spinat, Brunnenkresse, Orangen, Blaubeeren, Walnüssen & getrockneten Datteln an Mango-Dressing	8,90 / 12,90
Auberginen-Röllchen mit Avocado-Paprika-Füllung auf bunter Salatvariation	8,90 / 12,90
Frittierte Quinoa-Gemüse-Bällchen auf bunter Salat-variation mit Kürbiskern-Dressing & Curry-Dip	8,90 / 12,90

Weitere Salate:

Vor- / Hauptspeise

Ceaser Salad mit Croutons & Parmesan	6,90 / 9,90
mit gegrillten Hühnchenbrustfilet-Streifen	9,90 / 13,90
mit gegrillten Streifen von der Bio-Rinderlende	11,90 / 15,90
Rote-Bete-Pfannkuchen gefüllt mit hausgebeiztem Graved Lachs & Frischkäse an bunter Salatvariation	9,90 / 13,90

Hauptgerichte

Vegane Gerichte:

Gefüllter Mais-Pfannkuchen mit Waldpilz-Kräuter-Ragout an Salatbouquet	12,90
Penne mit Avocado-Spalten vom Grill, Artischockenherzen, getrockneten Tomaten & Rucola-Pesto	12,90
Moussaka mit Auberginen, Süßkartoffeln, Tofu-Hack & Cashew-Petersilien-Creme	12,90
Afrikanisches Tajine mit Kichererbsen, Karotten, Zucchini, Süßkartoffeln & Bulgur	12,90
Karamellisierte Chicorée-Hälften auf Mango-Limetten-Kokos-Spiegel mit lauwarmem Taboulé-Bulgur-Salat	12,90

Gegrillte Austernpilze, Paprika & Zucchini auf Süßkartoffel-Kokos-Pürée	12,90
Gemüse-Frühlingsrollen auf Rotem Thai-Curry mit (vegan) Wok-Gemüse & Sesam-Reis	12,90
Bio-Fleisch:	
Knusper-Schnitzel von der Bio-Schweinelende mit Preiselbeeren & Kartoffel-Gurken-Salat / Pommes Frites	16,90
Gegrilltes Minute-Steak von der Bio-Rinderlende (140 g) mit Grill Gemüse, Rosmarin-Kartoffeln, Rucola & Parmesan	18,90
Weitere Hauptspeisen	
Gratinierter Ziegenkäse mit Thymian & Honig auf Ratatouille-Gemüse an gebratenen Kräuter-Polenta-Schnitten	12,90
Weißwein-Risotto mit Birnen, geschmortem Radicchio, gerösteten Walnüssen & Parmesan	12,90
Selbst gemachte Falafel mit Joghurt-Minze-Dip, Auberginen-Creme & Taboulé-Cous-Cous	12,90
Rotes Thai-Curry mit Wok-Gemüse & Sesam-Reis	
- mit Fisch	13,90
- mit Hähnchenbrustfilet-Streifen	13,90
Spaghetti Nero di Sepia mit Lachsfilet-Streifen, Zucchini & Frühlingslauch in Tomaten-Creme	14,90
Gegrillte Wolfsbarschfilets mit Zitronen-Butter & Beluga-Linsen-Gemüse-Ragout	16,90
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet im Cornflakes-Mantel auf Mango-Ananas-Chili-Salsa mit Koriander-Reis	14,90
Burger:	
XXL-Classic-Burger: Saftig gegrillter Burger (180 g), Eisbergsalat, Tomaten, karamellierte rote Zwiebeln & Gurke	11,50
XXL-Cheese-Burger: Saftig gegrillter Burger (180 g), würziger Bergkäse, Eisbergsalat, Tomaten, karamellierte rote Zwiebeln & Gurke	11,90
Crispy-Vegan-Burger: Knuspriger Gemüse-Burger im Haferflocken-Mantel, gegrillte Austernpilze & selbst gemachte Currysauce	11,90
Die Classic & Cheese Burger servieren wir mit selbst gemachter BBQ-Sauce. Alle Burger wahlweise mit Pommes Frites, gebackenen Baby-Kartoffel-Hälften oder Salat.	
Desserts:	
Warmer Gateau au chocolat auf Himbeer-Spiegel mit frischem Obst	6,90
Selbst gemachte Apfelkücherl mit Vanilleeis	8,90
Avocado-Mousse mit karamellierten Apfel-Spalten & Sesam-Krokant (vegan)	8,90