

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

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

Salate

Vegane Salate:

Vor- / Hauptspeise

Gemüse-Frühlingsröllchen auf bunter Salatvariation mit Limetten-7,90 / 11,90
Dressing & Sweet-Chilli-Dip

Gegrillte Champignons & Avocado-Spalten auf bunter Salat- 8,90 / 12,90
variation mit Balsamico-Dressing

Fitness Salat mit frischem Obst, gerösteten Walnüssen & 8,90 / 12,90
Kürbiskernen an Limetten-Orangen-Dressing

Auberginen-Röllchen mit Avocado-Paprika-Füllung auf bunter 8,90 / 12,90
Salatvariation

Weitere Salate:

Vor- / Hauptspeise

Ceaser Salad mit Croutons & Parmesan 6,90 / 9,90
mit gegrillten Hähnchenbrustfilet-Streifen 9,90 / 13,90
mit gegrillten Streifen von der Bio-Rinderlende 11,90 / 15,90

Selbst gebeitzter Graved Lachs an Senf-Dill-Sauce & 9,90 / 13,90
bunter Salatvariation

Hauptgerichte

Vegane Gerichte:

Gefüllter Mais-Pfannkuchen mit Waldpilz-Kräuter-Ragout 12,90
an Salatbouquet

Penne mit Avocado-Spalten vom Grill, Artischockenherzen, 12,90
getrockneten Tomaten & Rucola-Pesto

Moussaka mit Auberginen, Süßkartoffeln, Tofu-Hack & Cashew- 12,90
Petersilien-Creme

Afrikanisches Tajine mit Kichererbsen, Karotten, Zucchini, 12,90
Süßkartoffeln & Bulgur

Karamellisierte Chicorée-Hälften auf Mango-Limetten-Kokos- 12,90
Spiegel mit lauwarmem Taboulé-Bulgur-Salat

Mit Beluga-Linsen-Gemüse-Ragout gefüllte Paprika an Tomaten- 12,90
Sugo & Salatbouquet

Gemüse-Frühlingsrollen auf Rotem Thai-Curry mit (vegan) 12,90

Wok-Gemüse & Sesam-Reis

Bio-Fleisch:

Knusper-Schnitzel von der Bio-Schweinelende mit Preiselbeeren & Kartoffel-Gurken-Salat / Pommes Frites 15,90

Gegrilltes Minute-Steak von der Bio-Rinderlende (140 g) mit Grill Gemüse, Rosmarin-Kartoffeln, Rucola & Parmesan 17,90

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

Kabeljau-Filet auf Tomaten-Paprika-Koriander-Sauce mit gebackenen Kartoffel-Würfeln 14,90

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, karamellisierte rote Zwiebeln & Gurke 11,50

XXL-Cheese-Burger: Saftig gegrillter Burger (180 g), würziger Bergkäse, Eisbergsalat, Tomaten, karamellisierte rote Zwiebeln & Gurke 11,90

Crispy-Vegan-Burger: Knuspriger Gemüse-Burger im Haferflocken-Mantel, gegrillte Austernpilze & selbst gemachte Currysauce 9,90

Die Classic & Cheese Burger servieren wir mit selbst gemachter BBQ-Sauce & wahlweise Pommes Frites, gebackenen Baby-Kartoffel-Hälften oder Salat.

Desserts:

Warmer Gateau au chocolat auf Himbeer-Spiegel mit frischem Obst 6,90

Avocado-Mousse mit karamellierten Apfel-Spalten & Sesam-Krokant (vegan) 8,90

Selbst gemachte Apfelkuchenl mit Vanilleeis 8,90