

Donnerstag, 03. Juii

Tageskarte (11:30 bis 15 Uhr)

Menü 1

Ungarisches Paprika-Rinder-Gulasch mit Sauerrahm-Topping & Kräuter-Nudeln
10,90
mit Gurken-Joghurt-Dill-Kaltschale oder Salat als Vorspeise
13,90

Menü 2

Kartoffel-Gnocchi mit getrockneten Tomaten, Frühlingslauch & Basilikum-Pesto, dazu Rucola & Parmesan
9,90
mit Gurken-Joghurt-Dill-Kaltschale oder Salat als Vorspeise
12,90

Salate

Gegrillte Artischockenherzen, Feta & frischer Basilikum auf bunter Salatvariation mit Balsamico-Dressing
13,90

Crispy Lachs-Filet-Streifen im Pankow-Mantel auf bunter Salatvariation mit Limetten-Orangen-Dressing & Sweet-Chilli-Dip
16,90

Kaiser Otto Salat mit frischem Obst, zu Datteln, gerösteten Kürbiskernen & Walnüssen (vegan)
11,90

- mit hausgemachten Falafel & Erbsen-Minze-Creme (vegan)

13,90

- mit Hähnchenbrustfiletstreifen

15,90

- mit Streifen von der argentinischen Campo Beef Rinderlende

20,90

Ceaser Salad mit Croutons & Parmesan

9,90

- mit gegrillten Hähnchenbrustfilet-Streifen

13,90

- mit mit Streifen von der argentinischen Campo Beef Rinderlende

18,90

Vegane Gerichte

Rote Bete-Maultaschen auf Ratatouille-Gemüse an Rucola-Kirschtomaten-Bouquet
11,90

Weiter auf Seite 2

Seite 2

Lauwarmer Quinoa-Power-Salat in Limetten-Orangen-Marinade mit Avocado-Würfeln, Kirschtomaten & Frühlingslauch
11,90

Hausgemachte Falafel mit Erbsen-Minze-Creme & Gemüse-Cous-Cous
11,90

Indisches Curry mit Blattspinat, Zucchini, Karotten, Paprika & Ingwer, dazu Koriander-Reis
11,90

Weitere Gerichte

Weißwein-Risotto mit Fenchel-Ragout, Orangen-Scheiben, Kirschtomaten,
Rucola & Parmesan
13,90

Gratinierter Ziegenkäse mit Thymian & Honig auf Belugalinsen-Gemüse-Ragout mit Kirschtomaten & Rucola
13,90

XXL Cheese-Burger: Saftig gegrillter Burger (180 g), Bergkäse, karamellisierte rote Zwiebeln, Salat, Tomate, Gewürzgurke & Pommes Frites
(mit Süßkartoffel-Pommes plus 1,50)

13,90

Knusper-Schnitzel mit Preiselbeeren & Pommes Frites
12,90

Pollo fino: Ausgelöster Hühnchenschenkel mit Weißwein-Kapern-Sahne-Sauce &
Kräuter-Reis
12,90

Pot au feu: Französisches Ragout mit Fisch, Meeresfrüchten & Gemüse, dazu
Aioli-Baguette
12,90

Hausgemachte Knusper-Calamari-Ringe mit Alioli & Pommes Frites
12,90

Dessert

Schoko-Törtchen mit flüssigem Kern an Waldbeeren & Vanille-Eis
7,90

Falls Ihr unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden solltet: Sprecht uns gerne wegen Allergenen & Zusatzstoffen an.