

Tel.: 089.21019697

Mittwoch, 21. Januar

Tageskarte (11:30 bis 15 Uhr)

Menü 1

Enchilada: Gefüllte Tortilla mit Putenbrustfilet-Streifen, Paprika, Zwiebeln & Käse an Sauerrahm-Creme & Salatbouquet

10,90

mit Kürbis-Orangen-Kokos-Suppe (vegan) oder Salat als Vorspeise

13,90

Menü 2

Abgebrünte Serviettenknödel mit Rahm-Schwammerln, Rucola & Parmesan (vegan)

9,90

mit Kürbis-Orangen-Kokos-Suppe (vegan) oder Salat als Vorspeise

12,90

Salate

Gegrillte Artischocken-Herzen & Feta an bunter Salatvariation mit Balsamico-Dressing (vegan)

13,90

Crispy Garnelen-Spieße im Pankow-Mantel auf bunter Salatvariation mit Limetten-Orangen-Dressing & Sweet-Chilli-Dip

16,90

Kaiser Otto Salat mit frischem Obst, Datteln, Kürbiskernen & Walnüssen (vegan)

11,90

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

13,90

- mit Hühnchenbrustfiletstreifen

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

12,90

Gemüse-Frühlingsrollen Rotem Thai-Curry mit Wok-Gemüse & Basmati-Reis

12,90

Marokkanisches Tajine mit Kichererbsen, Süßkartoffeln, Karotten, Zucchini & Bulgur

12,90

Hausgemachte Falafel mit Erbsen-Minze-Creme & Gemüse-Cous-Cous

12,90

Weitere Gerichte

Crespelle: Gefüllter Pfannkuchen mit Blattspinat & Frischkäse an Tomaten-Sugo & Salatbouquet

12,90

Gratinerter Ziegenkäse mit Thymian & Honig an Ratatouille-Gemüse & gebackenen

Baby-Kartoffel-Hälften

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)

14,90

Polpette: Mediterrane Hackbällchen mit Tomaten-Sugo & Penne

13,90

Tandoori-Hühnchenschenkel mit Tikka-Masala-Sauce & Koriander-Reis

13,90

Gegrilltes Buntbarschfilet auf Belugalinsen-Gemüse-Ragout, dazu Zitronen-Butter

13,90

Pot au feu: Französisches Fisch- & Meeresfrüchte-Ragout mit Gemüse, dazu

Aioli-Baguette

13,90

Dessert

Mousse au Chocolat-auf Himbeer-Spiegel, dazu frisches Obst

8,90

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

