

Tel.: 089.21019697

Dienstag, 10. März

Tageskarte (11:30 bis 15:00 Uhr)

Menü 1

Toskanisches Ragout mit Hähnchenbrustfilet-Medaillons, Paprika, Zucchini & Zwiebeln in pikanter Tomaten-Sauce, dazu Reis
10,90
mit Süßkartoffel-Apfel-Kokos-Suppe (vegan) oder Salat als Vorspeise
13,90

Menü 2

Kartoffel-Zucchini-Karotten-Rösti mit Kürbiskernen auf Belugalinsen-Ragout, dazu Joghurt-Minze-Dip
9,90
mit Süßkartoffel-Apfel-Kokos-Suppe (vegan) oder Salat als Vorspeise
12,90

Salate

Gegrillte & getrüffelte Champignons sowie Avocado-Spalten 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 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
12,90

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

Rote Beete-Würfel, Karotten & Zucchini in Limetten-Kokos-Sauce, dazu Koriander-Reis
12,90

Hausgemachte Falafel mit Erbsen-Minze-Creme & Gemüse-Cous-Cous
12,90

Weitere Gerichte

Pfannkuchen-„Lasagne“ mit Blattspinat & Frischkäse an Tomaten-Sugo & Salatbouquet
13,90

Gratinierter Ziegenkäse mit Thymian & Honig auf Ratatouille-Gemüse mit 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

Asia-Ragout „süß-sauer“ mit Putenbrustfilet-Streifen & Wok-Gemüse in Sweet Chili-Orangen-Sauce, dazu Koriander-Reis
13,90

Toskanischer Rinder-Schmorbraten mit Balsamico-Rotwein-Kräuter-Sauce & gebratenen Polenta-Schnitten
15,90

Gegrilltes Buntbarschfilet mit Hummer-Sahne-Weißwein-Sauce & Erbsen-Reis
13,90

Hausgemachte Knusper-Calamari-Ringe mit Alioli & Pommes Frites
13,90

Dessert

Schoko-Törtchen mit flüssigem Kern an Waldbeeren & Vanille-Eis
8,90

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