

SPEISEKARTE

DESSERT

Homemade Karottenkuchen ^V

mit karamellisierter Mango und Zitronensorbet

6,00 €

Tagesdessert

6,00 €

SUPPE

Chili con Carne ^{GF}

mit Crème fraîche und Koriander

7,00 €

Rote Linse-Kokos ^{GF, V}

mit Cashewnüssen und Koriander

7,00 €

Gelbes Thai Curry ^{GF, V}

mit schwarzem Sesam, Chili und Koriander

7,00 €

Mulligatawny (indische Hühnersuppe) ^{GF}

mit Kokos-Chips, Schlagsahne und Basilikum

7,00 €

Gazpacho ^{GF, V}

Kalte Gemüsesuppe

7,00 €

GF = glutenfrei; V = vegan

Bei Fragen zu unseren Produkten und deren Zusatzstoffe oder Allergenen sprechen Sie einfach unser Servicepersonal an.

MITTAGSTISCH

BUNTE BLATTSALATMISCHUNG

mit Granatapfelkernen, Gurken, getrockneten Tomaten, Rotkohlstreifen, Kirschtomaten und

Burratina aus Büffelmozzarella & bunter Tomatenvielfalt ^{GF}

12,00 €

weißer Quinoa, mariniertem Tofu

an schwarzem Sesam & Chili-Kimchi ^{GF, V}

11,00 €

in Kräuter mariniertes Hähnchenbrust (100g) & Parmesanspänen ^{GF}

11,00 €

Garnelen (80g)

mit frischem Apfel & Apfelchips ^{GF}

13,00 €

Dry Aged Rinderfiletstreifen (100g)

mit getrockneten Feigen & Mandeln ^{GF}

14,00 €

Dressing-Auswahl: Avocado ^{GF, V}, Mango ^{GF, V} oder Schnittlauch-Orange ^{GF}

Pasta Parmigiano Reggiano

flambiert im Parmesanlaib, mit frischem Trüffel

17,00 €

Rotbarben-Filet (150g)

mit Pilz-Safran-Risotto an Brokkoli-Möhren-Kokos-Gemüse & Rote Bete-Schaum

18,00 €

Couscous ^V,

mit Pinienkernen, Pistazien, Rosinen, Koriander, Tomaten, mit gebratenem Gemüsemix aus Zuckerschoten, Kirschtomaten, Karotten und Blumenkohl & Schalotten-Wein-Sauce

12,00 €

mit Hähnchenbrust (180g)

17,00 €

Bunter Beilagen-Salat ^{GF, V}

mit Granatapfelkernen, Gurken, getrockneten Tomaten, Rotkohlstreifen und Kirschtomaten

5,00 €