

UNSERE EMPFEHLUNGEN

| | |
|---|---------|
| Kürbis-Kokos-Suppe mit frischem Ingwer, Kurkuma, Thymian, Kokosmilch (vegan) | € 5,20 |
| Steckrüben-Cremesuppe mit Möhren, Ingwer, Kartoffeln, dazu mariniertes Hähnchenspieß | € 5,50 |
| Kürbis-Orangen-Curry-Suppe mit 3 Garnellen | € 5,90 |
| Ofengemüse der Saison mit Kichererbsen- und Kürbishumus (vegan) | € 9,90 |
| Herbstlicher Salat mit gebratenem Kürbis, karamellisierte Birne und Walnüssen in Cranberry Vinaigrette | € 10,00 |
| wahlweise mit gratiniertem Ziegenkäse | € 11,00 |
| Ravioli mit Steinpilzfüllung und Kürbiswürfeln in Salbeibutter gebraten | € 11,50 |
| Hähnchenbrustfilet auf Orientalischem Kürbisgemüse, dazu gebratene Kartoffeln in Koriander-Sahne-Sauce | € 13,50 |
| Lachfilet mit Möhren, Frühlingszwiebeln in Rote-Beete-Sauce, frischem Ingwer, dazu gebratene Kartoffeln | € 14,90 |
| Kürbis-Apfelschmarn mit Vanilleeis | € 5,40 |
| Käse mit Kürbis-Chili-Chutney, Weißbrot | € 5,70 |

WEINEMPFEHLUNGEN

| | |
|---|-----------|
| FILÙ (100% Greco Bianco) Weißwein mit Aromen von Zitrus, Ananas, Grapefruit. 0,1L € 2,30 0,2L € 4,40 | |
| CATÀ (100% GAGLIOPPO) Rotwein mit Aromenkarussell von Himbeere, Kirsche, Pflaume und auch Bitterschokolade 0,1L € 2,30 0,2L € 4,40 | |
| LEFFE BIER | je 3,50 |
| das bekannte belgische Bier 0,33l Flasche, wahlweise in Blond oder Bruin | |
| FRANZIKANER KELLERBIER | € 4,20 |
| Vollmundig und mit natürlicher Trübung 0,5l Flasche | |
| FRANZISKANER WEIBBIER | je € 2,90 |
| - ALKOHOLFREI - In den Geschmacksrichtungen: Zitrone oder Holunder | |
| BIO MATCHA LATTE | € 2,80 |
| zu feinstem Pulver vermahlener Grüntee mit heißem Wasser und Milchschaum aufgegossen | |
| MOSCOW MULE | € 7,50 |
| Wodka, Limettensaft, Ginger B., dünne Scheiben Gurken und mit frischer Minze garniert | |
| HAUSGEMACHTE LIMONADEN | € 4,00 |
| in den Geschmacksrichtungen (0,3l) Ingwer-Zitronen-Limonade Grapefruit-Johannisbeere-Limonade | |