

UNSERE EMPFEHLUNGEN

Kartoffel-Kokos-Suppe mit Ingwer, Koriander, Kokosmilch und kleinen scharfen Kartoffelwürfeln (vegan) € 4,80

Kürbis-Curry-Ingwer-Suppe mit Ingwer, Thymian Frühlingszwiebeln und 3 Garnelen am Spieß € 5,60

Humus, Kürbishumus, Paprikahumus mit selbstgebackenem Weißbrot € 6,00

Basilikumpannkuchen mit buntem Kürbisgemüse in Rahmsauce, Salatbeilage und Kräuterquark € 9,50

Tagliatelle mit Kürbis, Blattspinat in Kokos-Curry-Sauce und mit Erdnüssen bestreut (vegan) € 10,20

Hausgefertigte Buletten mit Kürbisspalten In Orangensauce, dazu Blaukartoffeln € 13,50

Gebratenes Fischfilet auf Zitronenrahmsauce mit frischen Kräutern, dazu Kartoffel-Kürbis-Röstis und Salatblätter € 14,50

Heiße Waffeln mit Zwetschgen und Vanilleeis € 5,20

Süße Pfannkuchen gefüllt mit Rosinen auf heißen Schattenmorellen € 5,40

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