

UNSERE EMPFEHLUNGEN

Spanische Tomatensuppe mit Zwiebeln, grüne Paprikawürfel, frische Tomatenstreifen und Kräuter (vegan)	€ 4,70
Gemüse-Currysuppe mit Huhn im Kokosmantel	€ 5,60
Sellerie-Kartoffel-Creme mit Räucherlachs und Apfelspalten in Calvados	€ 5,90
Dinkelnudeln mit Blattspinat in Kokos-Curry-Sauce und Cherrytomaten garniert (vegan)	€ 10,20
Winterlicher Anti-Pasti-Teller mit panierten Auberginen in Parmesanhülle, eingelegtem Schafskäse, scharfe Hackfleischbällchen in Tomatensauce, Oliven, Humus, getrocknete Tomaten, Weißbrot	€ 13,50
Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat, Tomate und Mozzarella überbacken, dazu gebackene Kartoffeln	€ 13,00
Sauerbraten vom Rind in Balsamico mit hausgefertigtem Rosenkohl und Knödel	€ 14,10
Fischteller mexikanisch mit Fischfilets auf Scharfer Paprikasauce mit gewürfelten Kartoffeln und Nachos belegt, Käse überbacken	€ 14,20
Süßer Vanillepfannkuchen mit Quark und Früchten gefüllt	€ 5,50
Luftiger Pancake mit heißen Kirschen und Sahne	€ 6,00

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
CIDRE SANGRIA € 6,40 Weißwein mit Apfelsaft und Apfelstücke, Amaretto, Sternanis und Tonic Water