

UNSERE EMPFEHLUNGEN

Zucchinicremesüppchen mit frischen Kartoffelchips in Rahm	€ 4,90
Kartoffel-Ingwer-Suppe mit gebratenen Pfifferlingen	€ 5,50
Scharfe Tomaten-Kokos-Suppe mit Kokosmilch (vegan)	€ 4,80
mit 3 Garnelen am Spieß	€ 6,50
Pfifferlingen-Tofu-Pfanne mit Bandnudeln in Kokos-Currysauce und Cherrytomaten (vegan)	€ 12,60
Frischer Salatteller mit gratiniertem Ziegenkäse und gebratenen Pfifferlingen in Chili-Dressing	€ 11,90
Mediterraner Teller mit gebratenen Auberginen Und Zucchini, Humus, Aioli, Schafskäse, getrockneten Tomaten, Oliven, Falafelbällchen, Weißbrot	€ 13,00
Salbei-Schnitzelchen vom Schweinerücken auf Linguini in Tomatenbasilikumsauce	€ 14,50
Rindergeschnetzeltes mit Pfifferlingen, Zwiebeln, Möhren in Rotweinsauce, dazu knusprige Kartoffelscheiben	€ 15,80
Sahnejoghurt mit Mangospalten und frischer Minze	€ 5,00

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 € 3,10
– ALKOHOLFREI – In den Geschmacksrichtungen: Zitrone oder Holunder	
BITBURGER RADLER	je € 3,20
– NATURTRÜB – 0,33l Flasche	
BIO MATCHA LATTE	€ 3,00
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 LIMONADE	€ 4,50
Ingwer-Zitrone Grapefruit	