

UNSERE EMPFEHLUNGEN

Winter Minestrone mit Staudensellerie, Tomaten, Zwiebeln, weißen Bohnen und Reis	€ 5,40
Orientalische Linsensuppe mit Möhren, Lauch, Petersilie, Minze und Knoblauch (vegan)	€ 5,50
Kartoffelsuppe nach Omas Art mit frischem Marktgemüse und Kräuter (vegan)	€ 5,80
Chicken Hot Dog mit scharf panierten Hähnchenbruststücken, frischen Zwiebeln, Tomaten Topping in pikanter Sauce, Salatblätter und Gewürzgurke	€ 9,50
Dinkelnudeln mit Blattspinat in Kokos-Curry-Sauce und Cherrytomaten garniert (vegan)	€ 10,60
Winterlicher Anti-Pasti-Teller mit panierten Auberginen in Parmesanhülle, eingelegtem Schafskäse, scharfe Hackfleischbällchen in Tomatensauce, Oliven, Humus, getrocknete Tomaten, Weißbrot	€ 14,50
Fischteller mexikanisch mit Fischfilets und 2 Garnelen auf scharfer Paprikasauce mit gewürfelten Kartoffeln und Nachos belegt, Käse überbacken	€ 14,60
Rinderhüftsteak gegrillt mit frischem Romanesco und Kartoffelgratin, Kräuterbutter	€ 15,00
Quarkcreme mit Beerenpüree und Mandelblättern	€ 5,60
Waffeln mit heißen Kirschen	€ 5,70

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	
SUMMER MULE	€ 8,70
Hendrick's Gin, Limettensaft, Holundersirup, Ginger B.	
SCAVI & RAY	€ 5,40
AL CIOCCOLATA Weinhaltiges Getränk mit Noten feinster Schokolade (0,2l)	
EGGNOG CHOCOCINO	€ 4,50
Eierlikör, Schokolade, Sahne	