
Speisekarte

Hauptgerichte

Tortiglioni in Basilikum-Walnuss-Pesto auf Belugalinsen-Balsamico-Gemüse, dazu Radieschen-Spargel-Salat (vegan) 17,80

Hähnchenbrust in Buttermilch mariniert, im Panko-Mantel gebacken auf Salbei-Creme, dazu Basmati- und roter Reis mit Radieschen-Spargel-Salat 18,60

Jambalaya – kreolisches Reisgericht mit verschiedenem Gemüse und Pimientos de Padrón, pikant abgeschmeckt mit Tomaten-Sour-Cream-Topping (vegan) 14,50

Flammkuchen Elsass – Speck, rote Zwiebeln und Schnittlauch 10,20

Flammkuchen Spargel – Grüner Spargel, Ziegenkäse, getrocknete Tomaten, Frühlingszwiebeln und Honig 13,60

Flammkuchen Vegan – Gebratene braune Champignons, Zucchini, Apfel und Frühlingszwiebeln 13,60

Snacks

Marinierte Oliven mit Brot 5,50

Kleiner Beilagensalat 4,40

Süßkartoffelpommes mit Orangenmayo (vegan), pikantem Paprikaketchup oder Walnussmayo (alle Dips hausgemacht) 8,20
jeder Extradip 1,20

Süßes

Flammkuchen Süß – Apfel und Beeren (wahlweise vegan) 8,90