

VEGAN & VEGI

^Vvegan
^Gglutenfrei

Onion Bhagis ^V Pflücksalat Mango	6,80
Zucchinirollchen ^V Pflaumencreme Feige	5,00
Polpette de Patata ^V Kartoffel Dattel Frisée	6,80
Paprika Hummus ^V Zucchini Minze Rauch	5,80
Aubergine, mariniert ^V verbrannter Lauch Granatapfel	6,40
Ziegenweichkäse Butter Weintraube Rosmarin	6,00
Kirschtomate, gebacken Mozzarella Basilikum Honig	6,50
Chamignon im Filo karamellisierte Schalotte Thymian	6,50
Birne, pochiert Hibiskus Ricotta Limette	6,80
Rucola ^G Orangenfilet Parmesan Walnuss	5,00

FISCH & FLEISCH

^Gglutenfrei

Garnele	6,80
Sesam Toast Tomatenmayonnaise	
Mediterrane Fischsuppe ^G	7,00
Pernod Knoblauch	
Ceviche ^G	7,80
Lachs Koriander Grapefruit	
Pâte de fois	7,00
Hühnerleber (Bio) Cognac Zitrone Hüttenkäse	
Burned Ends „Chakalaka“ ^G	7,00
Gurkenkimchi	
Roastbeef ^G	8,00
Café de Paris Butter Frisée	
Grilletes vom Hähnchen	6,80
Tomate Mango	

SÜSSES ODER KÄSE?

^Vvegan
^Gglutenfrei

Schokoküchlein ^V Vanille Kumquats	8,00
Pochierte Birne ^{V/G} Ananas Sahne Ingwer	6,80
Kleine Käseplatte	12,80

— AB 6 PERSONEN —

Jausenbrett für Sechs ^{V mgl. / G mgl.} Oliven Antipasti selbstgemachte Dips Brot verschiedene Käsespezialitäten Kartoffelkroketten Nüsse Früchte	24,00
--	-------

DESSERTWEIN

Rieslaner (Weingut Meier, Pfalz)	5cl – 6,80
---	------------

... NACH 22:00 UHR

Schälchen Oliven ^V	4,80
Hausgemachte Nuss-Mischung ^V	5,80

glutenfrei: ohne Gluten verarbeitet, kann jedoch Spuren von
Gluten, Nüssen, Soja und anderen Allergenen enthalten