

# Ribolle

Wilde Küche

Menü: 11. Dez. bis 15. Dez.

## Große Suppe & Eintopf

### **Tortellini in Brodo & Gemüse**

7,00 €

Tortellini mit Fleischfüllung in kräftiger Rinderbrühe mit Lauch & Karotten, typische Weihnachtssuppe in Italien.

### **Grünkohleintopf**

8,90 €

Kräftiger hausgemachter Grünkohl nach typischer Holsteiner Art, serviert mit Kochwurst (Knacker) und kleinen karamellisierten Kartoffeln.

## Salat

### **Thai-Rindfleischsalat**

8,50 €

Angebratenes lauwarmes mariniertes Rinderfleisch in Sojasoße, Sesamöl, Ingwer und Koriander, serviert auf Salat, Gurke, Cherry-Tomaten, roter Zwiebel.

## Hauptgerichte

### **Buddha Bowl (vegan)**

9,90 €

4 Komponenten: Urid-Bohnen & Linsen, hausgemachter Hummus (mit Paprika, Petersilie, Kreuzkümmel, Tahin-Paste, Ingwer & geröstete Cashewkerne) & Croutons, Asia-Salat mit cremigem Cashew-Ingwerdressing und dazu noch ein Kokos-Erbsen-Mandel-Kurkuma-Reis.

### **Ribelle Mix-Teller mit Fleisch**

11,90 €

Chili con Carne, mit gebratener Chorizo, hausgemachtem rotem Mojo & Stürzkartoffeln.

## Pasta & Co.

### **Frische Gnocchi mit Sucuk, rotem Paprika & San Marzano Soße**

8,90 €

Frische Gnocchi mit einer Bolognese aus Sucuk und rotem Paprika, geköchelt in leckeren San Marzano Tomaten. Mit frisch gehobeltem Grana Padano und kleiner Beilage.

### **Frische Garganelli mit Mandel-Tomaten-Petersilienpesto**

9,90 €

Garganelli sind eine frische Pasta ähnlich einer Penne. Angeschwenkt in hausgemachtem Pesto mit gerösteten Mandeln, getrockneten Tomaten und Petersilie. Serviert mit frisch gehobeltem Grana Padano und kleiner Beilage.

## Getränk der Woche

### **Gewürz-Orangen-Tee**

Hausgemacht, mit Kardamon, Kreuzkümmel, grünem Tee, Sternanis, Ingwer und Orangen

2,60 €