

# Ribolle

Wilde Küche

Mittagsmenü: 21. Jan. bis 26. Jan. von 11:30h bis 15:00h

## Große Suppe

### **Linseneintopf (vegan)**

7,00 €

Leckerer Linseneintopf mit Zwiebeln, Tomaten, Linsen, Kartoffeln, serviert mit Balsamico-Creme, Petersilie und Croutons.

### **Karotten-Ingwer-Kokos-Cappuccino mit Korianderschaum & Garnelen**

8,90 €

Karotten, Ingwer, Zitronengras, Kokosmilch-Suppe. Alles getoppt mit Korianderschaum, Sesamkörner, Garnelen am Spieß & geröstetem Lauch.

## Salat

### **Caesar's Salad mit knusprigem Grünkohl (vegetarisch)**

8,50 €

Gerösteter Grünkohl mit Parmesan serviert auf einen Bett von knusprigem Blattsalat, roter Zwiebel, gerösteten Pinienkernen, Cherry-Tomaten und gebratener Hühnerbrust.

## Hauptgerichte

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

9,90 €

4 Komponenten. Power Salat, hausgemachter Humus mit Croutons, gebackene rote Bete getoppt mit Koriander-Joghurt (auch Soja-Joghurt nach Wunsch) & Tofu-Gemüse-Pfanne (Broccoli, Karotten, Ingwer, Frühlingszwiebel, Koriander, Sesamöl).

### **Indonesischer Hähncheneintopf mit Valenano-Reis**

11,90 €

Hühnerbrust mit Ingwer, Zitronengras, Möhren, Chinakohl, Erbsen, Kokosmilch, Koriander, Kurkuma. Serviert mit Valenano Reis.

## Pasta & Co.

### **Frische Tagliatelle mit Spitzkohl, Meerrettich & Gorgonzola-Soße**

9,90 €

Frische Tagliatelle angeschwenkt mit Spitzkohl und frischer Meerrettich-Gorgonzola-Soße, serviert mit gehobelter Salz-Ricotta. Dazu kleiner Salat.

### **Frische Gnocchi mit Bolognese-Soße**

8,90 €

Frische Gnocchi mit hausgemachter Bolognese-Soße (Rindfleisch), geköchelt mit Sellerie & Karotten, frisch gehobeltem Grana Padano und Petersilie. Serviert mit Salat.

## Getränk der Woche

### **Gurke-Ingwer-Limette Limonade,**

serviert mit Minze & Limettenspalte

2,60 €