

Mittagsmenü: 12. Feb. bis 17. Feb. von 11:30h bis 15:30h

Große Suppe

Afghanischer Linseneintopf mit Rinderhackbällchen 8,00 €

Linseneintopf mit Möhren, Zwiebeln, Nelken, Zimt, Tomaten. Dazu Rinderhackbällchen mit Sumach, Granatapfel & Frühlingszwiebeln.

Wirsingintopf (vegetarisch) ^c 7,00 €

Wirsingintopf gekocht mit Kartoffeln, Karotten, Zwiebel, Creme Fraiche, Kümmel, Muskat, Pfeffer. Alles getoppt mit frisch geriebenen Parmesankäse & Petersilie.

Salat

Süßkartoffelsalat mit Feta & Pinienkernen ^{c,j} 8,50 €

Geröstete französische lila Süßkartoffel, serviert auf italienischem Salat mit Frühlingszwiebel, Cherry-Tomaten (aus Italien), gerösteten Pinienkernen & Feta. Alles mit einem Dressing aus Olivenöl, Balsamico, Honig und körnigen Senf. Eine Tour der Genüsse durch Italien & Frankreich...

Hauptgerichte

Buddha Bowl ^a 9,90 €

4 Komponenten: Hausgemachter Hummus mit Paprika, Petersilie & Croutons, gebackene Süßkartoffeln, Auberginen-Stew mit Kichererbsen, Salat mit Karotten, Tomaten & Gurke mit italienischem Dressing.

Beef Bourguignon mit Kartoffelstampf ^c 13,90 €

Beef Bourguignon vom deutschen Bullen, geschmort mit Steinpilzen, Orangenzesten, Schalotten, Karotten, Kartoffeln, Rotwein (Merlot) & Gewürze. Die Sauce ist keine "Dicke" Sauce. Dazu Kartoffelstampf aber mit italienischen Kartoffeln.

Pasta & Co.

Frische Tagliatelle mit rotem Pesto ^{a,c,d,h} 9,90 €

Frische Tagliatelle angeschwenkt mit rotem Pesto (Basilikum, Olivenöl, Grana, getrockneten Tomaten), serviert mit frisch gehobeltem Grana Padano & Petersilie. Serviert mit Karotte & Lauch.

Frische Gnocchi mit Bolognese-Soße ^{a,c,i} 8,90 €

Frische Gnocchi mit hausgemachter Bolognese-Soße, geköchelt mit Sellerie & Karotten, frisch gehobeltem Grana Padano und Petersilie. Serviert mit Karotte & Lauch.

Getränk der Woche

Rhabarber-Rosmarin Limonade. Serviert mit Zitronenspalte 2,60 €