

Mittagsmenü: 19. Feb. bis 24. Feb. von 11:30h bis 15:30h

Große Suppe

Amerikanischer Eintopf (vegan) ^a

7,00 €

Mit Kartoffeln, reifen Tomaten, Mais, Paprika, grünen Bohnen serviert mit kleinen Nudeln und frisch gehobelten Parmesan

Afghanischer Linseneintopf mit Rinderhackbällchen ^{a,d}

8,00 €

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

Salat

Fatousch - traditioneller Salat aus den Mittelmeerraum ^a

8,50 €

Ein toller Sattmacher. Geröstetes Fladenbrot auf Gurken, roten Zwiebeln, Cherry-Tomaten aus der Toskana, Minze, Petersilie, feinstem italienischen Salat & einen Dressing aus Zitronensaft mit Sumach & Olivenöl. Serviert mit hausgemachten Hummus, Paprika, Petersilie & Croutons

Hauptgerichte

Buddha Bowl ^a

9,90 €

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

Grünkohl & Knacker ^{i,k}

8,90 €

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

Pasta & Co.

Ravioli Grana & Speck auf Parmesan-Schaum ^{a, c, k}

9,90 €

Ravioli gefüllt mit Grana und Speck, serviert auf Parmesan-Schaum mit Südtiroler Speck. Alles getoppt mit frisch gehobelten Grana Padano. Dazu gibt es eine Beilage.

Frische Gnocchi mit Walnuss-Soße ^{a,c,h}

8,90 €

Frische Gnocchi mit einer herrlichen Soße mit Walnüssen, nach ligurischer Art, serviert mit frisch gehobeltem Grana Padano und Petersilie & Beilage.

Getränk der Woche

Zitronenlimonade mit Basilikum. Leckere Kombination

2,60 €