



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

Große Suppe

Karotte-Ingwer-Kokos Suppe ^{a,f}

7,00 €

Eine cremige Suppe aus Karotte-Ingwer-Kokosmilch. Getoppt mit Speckstreifen, gerösteten Brühwürfeln mit Rosmarin, Salz, Olivenöl & Sesamkerne.

Linseneintopf mit Granatapfel & Frühlingszwiebeln

7,00 €

Leckerer Linseneintopf mit Möhren, Kartoffeln, Tomaten. Alles getoppt mit Granatapfel & Frühlingszwiebeln.

Salat

Ribelle-Bowl ^{a,c,i,j}

8,90 €

Feiner Salat mit Frühlingszwiebeln, Cherry-Tomaten, Gurke, Sellerie, Rinderhackbällchen, Schafskäse, schwarzen Oliven, hausgemachten Hummus mit Croutons. Alles in einen Dressing mit Zitrone, Olivenöl, Dijon-Senf & Sumach.

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.

Cacciucco - Fischeintopf ^{a,i,l,n,m}

13,90 €

Cacciucco - traditioneller Fischeintopf aus Livorno. Miesmuscheln, Garnelen, Kabeljau, Rotbarsch, Seelachs & weitere Fische. Dies alles leicht gekocht in Zwiebel, Sellerie, Karotten, Weißwein, besten Tomaten. Dazu gibt es Croutons in der Suppe.

Pasta & Co.

Tris di Ravioli ^{a,c,d,h}

9,90 €

Dreierlei Ravioli-Sorten, Radicchio, Käse & Walnuss, Ziegenkäse. Angeschwenkt in Kräuter-Rosmarin-Butter & Speck. Dazu bunter Salat.

Frische Penne mit Pesto ^{a,c,h}

9,90 €

Frische Penne angeschwenkt in einem Pesto mit Nüssen & getrockneten Tomaten und frisch gehobelten Parmesan. Serviert mit Salat.

Getränk der Woche

Hausgemachte Himbeer-Ingwer-Limonade, serviert mit Minze und Limettenspalte.

2,60 €