



VORSPEISEN & KLEINE GENÜSSE

 Papadams 8,50€
mit Koriander-Joghurt und Baba Ganoush

Mediterraner Tapasteller..... 14,90€
Gebratene Chorizo, Datteln im Speckmantel, hausgemachte Aioli, Serrano-Grissini, marinierte Oliven und Schafskäse, dazu Baguette

 Vegetarischer Tapasteller.....14,90€
Falafel mit Hummus, hausgemachte Aioli, marinierte Oliven und Schafskäse, Baba Ganoush und Taboulé, dazu Baguette

 Gebackener Ziegenkäse 11,90€
mit Rosmarin, Thymian-Honig und Walnüssen an warmen Pfirsichspalten

 Taboulé.....9,50€
Zitronen-Cous-Cous mit Schafskäse, Minze und Kirschtomaten

 Falafel-Bällchen mit Hummus und warmem Linsenpüree...9,90€

SALATE

Bunter Salat mit gebratener Curry-Hähnchenbrust 15,90€
an Ingwer-Sesam-Dressing

 Salat mit einem gebackenen Ziegenkäse,.....15,90€
Pfirsichspalten und Walnüssen an Balsamico-Dressing

 Bunter Sommersalat mit Granatapfelkernen,.....15,90€
frischen Früchten und gerösteten Kernen an Balsamico-Dressing

Bunter Salat mit sommerlichem Zitronendressing,.....19,90€
Rinderfiletstreifen und gerösteten Kernen

Zu unseren Salatvariationen reichen wir frisches Baguette.

FLEISCHGERICHTE

Jägerschnitzel Royal16,90€
mit frischen Champignons und feiner hausgemachter Jus an Pommes Frites, dazu ein kleiner, bunter Salat

Spicy Green Coconut Chicken.....15,90€
mit Hähnchenbrustfilet und buntem Gemüse an Langkornreis

Argentinisches Rumpsteak 250g25,90€
mit Kräuterbutter und Pommes Frites, dazu ein kleiner Salat

Lamm-Medaillons.....25,90€
an Ratatouille und Pommes Risolées

Kung Pao Chicken.....16,90€
Hähnchenbrustfiletstreifen mit Wok-Gemüse, Erdnüssen, Chilischoten, Szechuanpfeffer und Langkornreis





 Vegetarisch

 Vegan




FISCH

- Seeteufel auf grünem Erbsenpüree.....21,90€
an Fingermöhrrchen und Limonensauce
- Backfisch.....15,90€
mit buntem, hausgemachtem Kartoffelsalat
- Spicy Green Coconut Prawn Curry19,90€
mit buntem Gemüse und Langkornreis
- Wok-Garnelen.....18,90€
mit hausgemachtem Sesam-Frühlingszwiebel-Chili-Öl,
Wokgemüse und Langkornreis


VEGETARISCHE SPEISEN

-  Spicy Green Coconut Curry.....14,90€
mit buntem Gemüse an Langkornreis
-  Spinat an roten Linsen14,90€
mit pikantem Joghurt-Dip und einem Papadam
(vegane Zubereitung möglich)
-  Schafskäse aus dem Ofen.....13,50€
mit Provence-Kräutern und Tomatensauce an
Knoblauchbaguette
-  Ratatouille mit gebackenem Ziegenkäse.....16,90€
an Zitronen-Cous-Cous

PASTA

-  Sardische Limonen-Ravioli.....15,90€
mit Ricotta in feiner Zitronensauce
-  Salbei-Spaghetti.....14,90€
mit Zucchini, gebratenen Champignons, roten Zwiebeln und
Ziegenkäse-Crumbles
-  Penne mit Oliven und Schafskäsewürfeln.....14,90€
in fruchtiger Tomatensauce
- Spaghetti Aglio Olio al Limone.....17,90€
mit Garnelen und geschmolzenen Tomaten

DESSERT

- Bretonische warme Apfeltartelettes7,60€
mit Vanille-Eis und Sahne
- Joghurt-Espuma.....7,90€
an sizilianischem Zitronen-Sorbet
-  Sorbet-Duett.....7,50€
mit Zitronen- und Heidelbeer-Sorbet
- Warme Brownies.....7,90€
mit Schokoladensauce, Vanilleeis und Sahne

 Vegetarisch

 Vegan