

## Wochenkarte

### **Kürbis Suppe (vegan)**

aus Hokkaido Kürbis, abgeschmeckt mit Gemüsebrühe, Orangensaft und Kokosmilch, serviert mit knusprigen Kürbiskernen und nativem Kürbiskernöl 8.5

### **Oktober-Bowl (vegan)**

Feldsalat, Walnuss-Dressing, Karotten, Birne, Maronen, karamellierter Rosenkohl, gebackener Sesam-Kürbis, Ingwer Chutney und Quinoa 15.1

### **Königsberger Klopse**

auf Kürbis-Kartoffelpüree und Roter Bete, dazu ein bunter Feldsalat 16.8

### **Kürbis-Pasta (vegetarisch)**

gratinierter Burrata auf Pappardelle, in hausgemachtem Kürbiskern-Pesto geschwenkt, dekoriert mit Rucola und Granatapfelkernen 16.3

### **Halloween Burger (vegan)**

Beyond Meat Burger Pattie, mit Kürbis, geschmolzenem Käse (aus Kokosöl), Bruschetta-Tomaten, Feldsalat, cremiger Erdnuss-Sauce, Sweet-Potato Fries und Avocado-Creme 16.8

### **Herbst-Schnitzel (Kalb)**

mit knuspriger Kürbiskern Panade, Kartoffel-Kürbis-Püree, gebratenem Rosenkohl, Maronen und Sauce Bernaise 26.5

### **Zwiebelrostbraten**

saftiges Rumpsteak (ca. 220g) vom Grill, medium gegart, würzige Zwiebel-Sauce, Käsespätzle und eine Salatbeilage 27.5

## Little Sweets

### **Crepes „Gran Manier“**

mit Zimt und Zucker, dazu eine Kugel Vanille Eis 7.5

## Homemade Drinks

### **Hot Aperol**

Aperol, Weißwein, Apfelsaft 10.0

### **Lillet Winter Vive**

Lillet, Tonic Water, Zimt, Thymian und eine Birnenscheibe 10.0

### **Erdbeer-Basilikum-Gin-Fizz**

Gin, Zitronensaft, Erdbeersirup, Mineralwasser 10.0

### **Zitronen-Ingwer Spritz**

Prosecco, Ingwer, Zitronensaft, Mineralwasser 10.0

## Frühstückstipp

Kochschinken, Gouda, Kräuterrührei mit Zwiebeln und knusprigem Bacon, Hähnchen-Medailion auf Brioche, überzogen mit Sauce Hollandaise, gebackener Camembert in Sesamhülle mit Preiselbeeren

Cheesecake mit frischem Obst, Butter, hausgemachte Konfitüre, ein helles, sowie dunkles Kartoffelbötchen 17.5

### **Veganer Frühstückstipp**

veganer Aufschnitt (aus Buchweizen), Kichererbsen Salat, orientalisches abgeschmeckt gebratenes Kürbisgemüse auf Brioche, Hummus, Rucola, knusprige Süßkartoffelpommes, Erdnuss-Curry Dip, frisches Obst, Margarine, hausgemachte Konfitüre, ein helles, sowie ein dunkles Kartoffelbrötchen 16.5

## Tageskarte

### **Vom 25.10. - 31.10.**

Von 12:00 bis 15:00 Uhr bieten wir von Montag bis Freitag folgende Gerichte an:

### **Falafel Bowl (vegan)**

grüner Salat, knusprige Falafelbällchen, Oliven, Hummus, Gurken, Kichererbsen, Tomaten und frische Avocado 10.5

### **Kürbis Flammkuchen**

mit Hokkaido Kürbis, Ziegenkäse, Rosmarin, Honig, Walnüssen und roten Zwiebeln 11.0

### **Herbstsalat (vegan)**

Feldsalat mit Walnuss-Dressing, Maronen und karamellisiertem Rosenkohl 10.0

### **Burrata (vegetarisch)**

cremiger Ofenkäse auf Kürbis, Roter Bete und Feldsalat 10.5

### **Matjes nach „Hausfrauen Art“**

zarter Hering mit Salzkartoffeln, auf Joghurt Sauce, verfeinert mit Apfel, Zwiebel und Gewürzgurke 11.0

### **Hähnchenbrust**

vom Grill, dazu buntes Kürbis-Gemüse, Rosmarin Kartoffeln und New York Style Sauce 12.0

### **Teriyaki Pfanne**

gebratene Rindfleischstreifen in würziger Teriyaki Sauce, knackiges Gemüse und Reis 13.0

### **Lachs-Bowl**

mit Reis, Baby-Spinat, Gurke, Avocado, Sesam, Zucchini und Limetten Dip 13.0