

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