

# Wochenkarte

## **Kürbis Suppe (vegan)**

wärmende und vitalisierende Suppe mit frischen Zutaten, dazu 2 Scheiben  
Tomaten Bruschetta 8.0

## **Rinder Carpaccio (Vorspeise)**

serviert mit gehobeltem Parmesan und Trüffel Öl 11.9

## **Frühlingsalat**

cremiger Burrata, Ofenkürbis, Bärlauch Pesto, knackiger Rotkohl, Blattsalate der  
Saison, Tomaten Bruschetta, Granatapfelkerne und geröstetes Kräuter Baguette  
15.0

## **vegane März Bowl**

gebackene Rote Bete im Sesammantel, Apfel-Ingwer Chutney, frischer Rotkohl,  
Ofenkürbis, Avocado, Wildkräuter Salat, Rosmarinkartoffeln mit Meersalz, Gemüse  
Chips und geröstete Walnüsse 16.0

## **Rote Bete Gnocchi**

in aromatischem Bärlauch Pesto geschwenkt, garniert mit Ofenkürbis, confierten  
Kirschtomaten, Rucola und Pinienkernen 15.0  
optional mit geschmolzenem Burrata 18.5

## **Special Burger**

saftiges Homestyle Burger Pattie (200g) mit Manchego Käse, Rosmarin, Honig,  
Rotkohl, Apfel Chutney, grünem Salat und Walnuss Crunch, im Brioche Brötchen,  
dazu Sweet Potato Fries an Avocado Mash 20.0

## **Teriyaki Lachs**

gegrilltes Lachsfilet begleitet von kräftiger Teriyaki-Sesam Sauce, knackigem,  
sautiertem Gemüse und einer Timbale Basmati Reis 24.0

## **„Hamburger Schnitzel“ (Schwein)**

paniertes, goldbraun gebratenes Schnitzel mit knusprigem Bratkartoffeln, einem  
Spiegelei, Gurkensalat und Honig-Senf Sauce 19.0

# Little Sweets

## **Frühlings Schmarrrn**

leicht karamellisierter Kaiserschmarren an hausgemachtem Rhabarber Kompott  
9.0

**Bitte schauen Sie unsere Speisekarte für weitere leckere  
Dessertempfehlungen**

# Der Frühling ist da...

## **Maracuja Spritz**

Aperol, Prosecco, Maracujasaft, Mineralwasser 10.0

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

Gin, Zitronensaft, Erdbeersirup, Mineralwasser 10.0

## **Lavendel Spritz**

Lavendelsirup, Prosecco, Mineralwasser 10.0

## **Pornstar Martini**

Wodka, Maracujasaft, Maracujasirup, Vanillesirup, Limettensaft, Prosecco 12.0

## **Hausgemachter alkoholfreier Punsch**

Apfel, Orange, Cranberry & winterliche Gewürze 8.0

## **Cranberry Spritz (alkoholfrei)**

Cranberry, Rosmarin, Tonic & frische Orange 7.0

# Smoothies

## **The Caribbean Feeling**

Ananas / Erdbeere / Kokosmilch

## **The Pink**

Drachenfrucht / Mango / Banane / Passionsfrucht

## **The Green**

Ananas / Erbsenprotein / Spinat / Banane / Mango / Chia

## **The Sunshine**

Pfirsich / Mango / Passionsfrucht

Alle Smoothies sind vegan! 7.0 / Stk.

# Mittagskarte vom 13.03. - 19.03.

**Montag bis Freitag von 12:00 – 15:00 Uhr:**

## **Lunch Bowl 11.5**

Quinoa, frischer Rotkohl, Apfel Chutney, gebackene Sellerie, Buchweizengemüse und Rucola

## **veganer Wrap 11.5**

gefüllt mit Hummus, Roter Bete, gegrilltem Gemüse und Rucola, dazu Curly Fries

## **Flammkuchen 12.0**

mit Creme Fraiche, Hokkaido Kürbis, Feta Käse, Bärlauchpesto und Walnüssen

## **gerilltes Hühnerfilet 12.5**

an Kartoffel Rösti, Mandel-Brokkoli und Honig-Balsamico Sauce

## **„Egg Benedict“ mit Lachs 12.5**

Brioche Brötchen mit geschmolzenem Käse, Rucherlachs, pochiertem Ei, Avocado, Salat und Sauce Hollandaise

## **Jäger Schnitzel (Schwein) 13.0**

unpaniertes Schnitzel mit Pilzrahmsoupe, mit Spätzle und Blattsalaten