

SOMMER

Mo – Fr 17.00 – 21.00 Uhr | Sa & So 12.00 – 21.00 Uhr

CAPRESE

cremiger Stracciatella di bufala auf Wildkräutersalat
in Balsamico-Dressing, mit Kumato-Tomaten, Basilikumöl
und fermentiertem Pfeffer, dazu geröstetes Pinsabrot 15,9

—

UMAMI STEAK

Steak vom argentinischen Beef mit einer Glasur aus Soja
und schwarzem Knoblauch, serviert mit Mais Ribs
und einer Ofenkartoffel mit Sour Cream

200 g 34,9

300 g 44,9

BIER-RIPPCHEN

zart gegarte Spareribs in unserer Sitte Landbier-BBQ-Sauce
mit Sriracha-Mayonnaise und Röstzwiebeln, dazu ein
Coleslaw mit Feta-Paprika-Dip 24,9

FALAFEL-SANDWICH

Kartoffel-Bun mit Eisbergsalat auf Koriander-Sauce
und Falafel mit roter Beete und Ingwer in Quinoa-Panade,
garniert mit Mango-Paprika-Chutney,
serviert mit Pommes frites 18,5

COLESLAW

hausgemachter Coleslaw aus Weißkohl und Karotten 5,9

—

CREME BRULEE

französische Vanillecreme karamellisiert mit braunem
Zucker 7,5