



Unsere Wochenkarte vom 22. März bis 4. April 2023

Erdbeere-Buttermilch-Drink 0,3 frisch hausgemacht € 4,50

Frühstück

Bio-Rührei / Speckwürfel / Baby-Spinat / Frühlauch / Beilagensalat / Butter / Kornknackerbrot € 7,90

Vorspeisen und Suppen

Himbeer-Rote-Beete-Ingwershot frisch hausgemacht Kurkuma / Zitronensaft / Agavendicksaft (1 Euro Flaschenpfand) € 1,90

Nussmischung € 3,50

Linsen-Curry-Suppe vegan € 5,90

Hauptgerichte

Veganer Flammkuchen / Paprika-Creme / Baby-Spinat / Tomaten / Pilze / Frühlauch / Rucola vegan € 10,90

Brotlosburger / 180g Rind / Ziegenkäse / Pilze / Beilagensalat € 13,90

Rote-Beete-Bowl / Süßkartoffeln / Brokkoli / Baby-Spinat / Quinoa / Mandeln / Cranberries / Joghurt vegetarisch € 10,90

... mit Feta € 13,40

... mit gebratenen Hähnchenbruststreifen € 14,80

... mit Honig gratiniertem Ziegenkäse, getrockneten Feigen und Walnusskernen € 15,80

... mit gebratenen Rinderstreifen € 16,40

... mit 4 Garnelen in Knoblauchöl gebraten € 16,80

Dessert

Französischer Käseteller / Früchtebrot hausgemacht / Butter / Feigensenf / Weintrauben / Walnusskerne € 11,90

„Eis von der „Eisdielerin aus Ehrenfeld“

Apfelkuchen, Mango-Maracuja, Schokosorbet, Walnuss, Erdbeer-Himbeer, Vanille (alle sind vegan) € 1,80

Hausgemachte Kuchen

Nussecke vegan € 3,80

Apfelkuchen vegan € 3,90

Schokokuchen vegan € 3,90

Informationen zu enthaltenen Allergenen entnehmen Sie bitte unserer Sonderkarte.