











VORSPEISEN

-  Callalou, karibische Spinatcrèmesuppe 6,90€
mit Kokosmilch, Ingwer und Chili, dazu ein Papadam
-  Warmes Knoblauchbaguette mit marinierten Oliven 5,50€
-  Papadams mit Korianderjoghurt und Baba Ganoush 7,50€
- Wunderbar Weite Welt Vorspeisenvariation für Zwei 26,00€
Chicken-Saté-Spieße mit hausgemachter Erdnuss-Chili-Sauce,
mediterranes Grillgemüse, lauwarmer Linsensalat, Samosas,
Mini-Frühlingsrollen, Baba Ganoush, Sweet-Chili-Dip und Baguette





KLEINE GENÜSSE

-  Warmer Ziegenkäse 10,50€
mit Rosmarin, Thymianhonig und Walnüssen an Pfirsichspalten
-  Lauwarmer Linsensalat 8,90€
mit frischem Koriander und einem Papadam
-  Orientalischer Möhrensalat 8,90€
mit Rosinen, Orangen, Kardamom, Sesam und einem Papadam
-  Chicken-Saté-Spieße 11,90€
mit Erdnuss-Chili-Sauce an Curcuma-Zitronen-Cous Cous
-  Schafskäse aus dem Ofen 11,90€
mit Kräutern und Tomatensauce an Knoblauchbaguette







SALATE

- Bunter Salat mit gebratener Curry-Hähnchenbrust 15,50€
in Sesam-Ingwer-Dressing
-  Bunter Salat mit Schafskäsewürfeln 14,50€
im Kräutermantel mit Oliven und Tomaten in Balsamico-Dressing
-  Salat mit gebackenem Ziegenkäse 15,90€
und Pfirsichspalten in Walnuß-Balsamico-Dressing

Zu allen Salatvariationen reichen wir frisches Baguette






VEGETARISCHE SPEISEN

-  Thai-Cokos-Curry mit buntem Gemüse, dazu Reis 12,90€
-  Spinat an roten Linsen 12,80€
mit pikantem Joghurtdip und einem Papadam (vegane Zubereitung möglich)
-  Tacos Tulum 11,90€
gefüllt mit Sojahack, Avocado, Salsa, Salat und Cheddar
-  Grüne Sauce mit Kartoffeln und zwei gekochten Bio-Eiern 13,90€







BOWLS

-  Mango Avocado Bowl 12,90€
mit Zuckerschoten, Karotten, Gurke, eingelegtem Ingwer,
schwarzen Bohnen und gerösteten Erdnüssen auf Reis
- Tandoori Chicken Mango Bowl 15,90€
mit Zuckerschoten, Karotten, Gurke, eingelegtem Ingwer
und schwarzen Bohnen, Sesam und gerösteten Erdnüssen auf Reis
-  Acapulco Bowl 13,90€
mit Mais, Paprika, Avocado, Salsa, gebratenen Chorizowürfeln,
Eisbergsalat und Sour Cream auf Reis
-  Spring Bowl mit Süßkartoffeln 13,90€
Cous Cous, Rucola, karamelisierten Zwiebeln
und Ziegenfrischkäse-Crumbles



PASTA

-  Salbei-Spaghetti mit Zucchini 14,50€
und Champignons, karamellisierten roten Zwiebeln
und Ziegenkäse-Crumbles
-  Gratinierte Penne 14,50€
mit buntem Gemüse und Sojahack in fruchtiger Tomatensauce
-  Sardinische Limonen-Ravioli 15,50€
mit feinem Zitronen-Ricotta gefüllt in Kaffirlimetten-Sauce
-  Penne mit Oliven und Schafskäse 12,90€
in einer fruchtigen Tomatensauce



FLEISCHGERICHTE

Jäger*innenschnitzel natur	13,90€
mit frischen Champignons, Pommes frites und einem kleinen bunten Salat	
Thai-Cocos-Chicken	14,90€
mit Hähnchenbrust und buntem Gemüse, dazu Reis	
Orientalische Zucchini-Rinderhackpfanne	14,50€
mit Rosinen und feinen Gewürzen auf Zitronen-Cous Cous	
Mexican-Steak vom Schwein	14,90€
in einer Nachokruste mit Chilibohnen und Potatoe Wedges	
Kotelett natur vom Schwein	16,90€
mit Jus und mediterranem Kartoffelsalat mit Rucola und Kirschtomaten	
Saltimbocca vom Kalb	18,90€
mit Kartoffelwürfeln und mediterranem Grillgemüse	
Roastbeef mit Fenchelsaatbutter	21,90€
an Zucchini und Rote Beete-Püree	
Lamm-Medaillons	21,90€
mit Rosmarin-Jus, grünen Bohnen und Rote Beete-Püree	
Tacos de Asada	11,90€
gefüllt mit Hackfleisch, Avocado, Salsa, Salat und Cheddar	



FISCH

Zanderfilet auf einem Spinatbett	17,90€
mit Rote Beete-Püree und Estragon-Senfsauce	
Spaghetti Aglio e Olio al Limone	15,90€
mit Garnelen und geschmolzenen Tomaten	
Hausgemachte Plätzchen von der Süßkartoffel	13,90€
mit Scheiben vom marinierten Orangenlachs und Honig-Senf-Dill-Sauce	

FINGERFOOD

-  Nachos mit Käse überbacken 6,50€
mit warmer hausgemachter Salsa
-  Nachos 5,80€
mit hausgemachtem Jalapeno-Frischkäse
-  Mini-Frühlingsrollen 4,90€
mit Sweet-Chili-Dip
-  Potato Wedges 5,90€
mit hausgemachter Sour Cream
-  Samosas 5,90€
mit chinesischer Pflaumensauce

DESSERT

- Himbeerwölkchen 6,90€
Meringues mit Himbeeren und Sahne auf Vanilleeis
- Maracuja-Espuma 5,90€
Fruchtig-herber Maracuja-Schaum auf Vanilleeis
- Warmer Brownie 6,50€
mit Schokoladeneis und Sahne
- Süßes Finale 7,90€
Maracuja-Espuma, Himbeerwölkchen sowie Mangosorbet
- Rhababer-Crumble mit Vanilleeis und Sahne 6,90€

Im Erdgeschoss finden sie weitere Eiscreme-Sorten in unserer Eistruhe sowie eine Auswahl an Kuchen und Torten in unserer Vitrine!

Gerne können Sie mögliche Allergene und Zusatzstoffe bei uns an der Bar einsehen!

 Vegetarisch

 Vegan