

# cafe ansari

## Wochenmenü 12. bis 16. Oktober

Suppe: Cremesuppe von der Pastinake  
oder Salatherzen. Hokkaido. Kernöl Joghurt

G  
G

### Montag

zartes Rindsrahmgulasch a la Francaise. Kräuter Knödel  
oder  
Aloo Masala: südindisches Kartoffel Curry. Reis

A, C, G,L,M  
E, H, L

### Dienstag

orientalische Hühnerbrust. Granny Smith. Couscous. Rosinen  
oder  
geschmorte Melanzane. Tomate. cremige Polenta. Petersilie

A, E, H, G  
A, F, G, H

### Mittwoch

gedünsteter Fisch. Chili Trüffel Mayo. Pak Choi  
Austernpilze Gemüse, oder  
im Ofen gebratene Süsskartoffel. Spinat. Granatapfelkerne.  
roter Paprika Creme

D, G, L  
G, L

### Donnerstag

Griechische Fleischbällchen. Tzatziki. Tomatensauce.  
Rosmarin Kartoffeln, oder  
vegetarische Tom Kha Gai (Kokosmilchsuppe).gedämpften Reis

A, C, G, L  
E, H, L, N

### Freitag

Kleftiko: Lammfleisch. Baguette. gebackene Erdäpfeln  
oder  
Penne rigate. Artischocken. Zitronenthymian. Ruccola. Oliven

A, G, L  
A, C, H, L

Dessert: Panna Cotta. Heidelbeerragout. Minze

G

Menü vegetarisch – 11,00 | Menü Fleisch/Fisch – 12,00 | Hauptspeise vegetarisch – 8,50  
Hauptspeise Fleisch/Fisch - 9,30 | Blattsalat oder Suppe – 5,00 | Alle Preise inkl. MWSt.  
3-Gangmenü – 16,00 | 3-Gangmenü vegetarisch– 15,00



# cafe ansari

## ANTIPASTI

Karotte gefüllt mit Walnuss, Zwiebel, und Kräutern H	6,00
Melanzanirolle mit Walnussfüllung, frischen Kräutern, Granatapfelkernen und Brot H. L (vegan)	6,50
Salat von geräucherter Melanzani, mit Granatapfelkernen und Nüssen H (vegan)	6,50
Hommus: Kichererbsen mit Tahina, mit Oliven, Gemüesticks und Pitabrot A, N (vegan)	6,00
Georgischer Salat mit Adschikasauce (vegan)	6,10
Khatschapuri: Germteigfladen, mit Mozzarella-Weichkäsefüllung A, G	8,00

## SUPPEN

Rote Linsensuppe mit Tahina-Joghurt und Granatapfelkernen G, L, N	5,50
--	------

## HAUPTSPEISEN

Kwerebi: Georgische Teigtaschen mit Erdäpfel-Käsefülle, dazu Salbeibutter (15 min) A, C, G	14,00
Pitabrot gefüllt mit gebratenen Hühnerstreifen und Gemüse, dazu pikante Adschika-Sauce A, C, G, L, M, N	15,00
Khinkali, Teigzwirbel mit Fleischfülle (20 min) A, C	15,00
Borani: gebratenes Hühnerfilet auf Blattspinat mit gerösteten Mandeln und Zimtjoghurt A, G, H	17,00

## DESSERTS

Zweierlei Creme Brûlée mit Lemongras-Ingwer und Kardamom, dazu Himbeercoulis C, G	9,00
Estragon-Topfencreme mit Beerencoulis, Sesamhippe und Veilchenzucker A, G, N	8,50
Sorbet aus Mango, Pfirsich und Himbeer, auf frischen Früchten	8,50

