

Woche

19.07.-

23.07.

11:30 bis 15:00

Menü: Suppe od. Salat/ Hauptspeise
Menü vegetarisch — 11,00
Menü (Fisch/Fleisch)— 12,00
Hauptspeise vegetarisch - 8,50
Hauptspeise (Fisch/Fleisch) - 9,30
Blattalat oder Suppe — 5,00

Suppe

sauer-scharfe Kokossuppe mit Huhn
und Gemüse

MONTAG

Ragout vom Huhn mit Kartoffelstampf
und Avocado ☺

Hirsesalat „griechische Art“ ☺

DIENSTAG

Lammspieße mit Speck, Paprikaragout
und Polenta ☺

gegrillte Melanzani a la caprese
mit Adjikacreme ☺

MITTWOCH

Filet vom Buntbarsch auf Kräuterrisotto
und marinierten Feldgurken

Weissweinrisotto mit mariniertem
Marktgemüse und Trüffelöl

DONNERSTAG

gegrilltes Hühnerfilet mit Ofengemüse
und Thymiankartoffeln

Falafel mit Salat
und scharfem Joghurtdip ☺

FREITAG

asiatisch mariniertes Rindfleisch
mit Quinoa und Wurzelgemüse L,N

scharfer Quinoasalat mit Cashewnüssen
und Apfel H,N

Café Ansari

alle Preise in Euro inkl. Mwst.

A la Carte

11:30 bis 15:00

<u>Karotte gefüllt</u> mit Walnuss, Zwiebel, und Kräutern <small>H</small>	6,00
<u>Melanzanirolle</u> mit Walnussfüllung, frischen Kräutern, Granatapfelkernen und Brot (vegan) <small>H,L</small>	6,50
<u>Melanzanisalat</u> mit Tomaten Spitzpaprika und frischen Kräutern <small>H</small>	6,50
<u>Hommus</u> : Kichererbsen mit Tahina, mit Oliven, Gemüsesticks und Pita br ot (vegan) <small>A,N</small>	6,00
<u>Georgischer Salat</u> mit Adschikasauce (vegan)	6,10
<u>Khatschapuri</u> : Germteigfladen, mit Mozzarella-Weichkäse <small>A,G</small>	8,00
<u>Fisolen mit gebeiztem Lachsforellenfilet</u> , frischen Kräutern und Gewürzjoghurt <small>D,H,G</small>	12,50
<u>Kwerebi</u> : Georgische Teigtaschen mit Erdäpfel-Käsefülle, dazu Salbeibutter (15 min) <small>A,C,G</small>	14,00
<u>Pitabrot gefüllt</u> mit gebratenen Hühnerstreifen und Gemüse, dazu pikante Adschika-Sauce <small>A,C,G,L,M,N</small>	15,00
<u>Khinkali</u> : Teigzwirbel mit Fleischfülle (20 min) <small>A,C</small>	15,00
<u>Borani</u> : gebratenes Hühnerfilet mit Fisolen und Kartoffeln <small>A,C</small>	17,00
In Weisswein <u>geschmortes Lamm mit frischem Estragon</u> , grünem Zuckererbsen, dazu Cremepolenta <small>A,C</small>	17,50
<u>Zweierlei Creme Brûlée</u> mit Lemongras-Ingwer und Kardamom, dazu Himbeercoulis <small>C,G</small>	9,00
<u>Gewürzananas mit Sorbet</u> aus Koriander und Minze, dazu Mandelhippe <small>A,G</small>	9,00
<u>Sorbets</u> aus Mango, Pfirsich und Himbeer, auf frischen Früchten	8,50