

Woche

06.09. - 10.09.

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
Blattsalat oder Suppe — 5,00

Suppe: Karottencremesuppe mit Vanille und Sesam_{G,N} od. Radicchio mit Honig-Senf-Dressing und Apfelragout_M

MONTAG

Rahmgulasch vom Huhn
mit Quinoa und Wurzelgemüse_{G,L}

gegrillte Melanzani
auf Quinoasalat und Chili

DIENSTAG

Lammsugo mit Linguine,
Parmesan und Kräutern_{A,G,L}

Gegrillte Melanzani mit Kräuter-Dip
und Couscous-Salat_{A,G,F,P}

MITTWOCH

gebratenes Lachsforellenfilet
auf weißen Kocosbohnen_{D,N,P}

Bohnencurry mit Wildreis
und frischem Koriander_{G,L,P}

DONNERSTAG

rosa gebratenes Rindfleisch
auf Eiernudeln_{A,F,N}

gebratene Eiernudeln mit Wokgemüse
und süßer Chilisauce_{A,F,N,L}

FREITAG

gegrilltes Hühnerfilet auf Kräuterlinsen
und Ofentomaten

Taboule mit Selleriepüree
und Salatherzen_L

A la Carte

11:30 bis 15:30

<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>Rote Linsensuppe</u> mit Tahina-Joghurt und Granatapfelkernen <small>G,L,N</small>	5,50
<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
In Weisswein geschmortes <u>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 aus Mango</u> , Pfirsich und Himbeer, auf frischen Früchten	8,50