Woche 24.11- 27.11

11:30 bis 15:00

Menü: Suppe od. Salat/ Hauptspeise
Menü vegetarisch — 15,50
Menü (Fisch/Fleisch)— 16,50
Hauptspeise vegetarisch - 11,50
Hauptspeise (Fisch/Fleisch) - 13,00
Blattsalat oder Suppe — 5,80

Suppe des Tages

oder Salat

Fleisch:

Knusprige Hühnerkeulen mit Semmelknödeln, Rotkraut und Preiselbeeren
A C G O

Fisch:

GebratenesLachsfilet mit zweierlei Kürbis und cremigen Blattspinat
D G

Vegetarisch/Vegan:

Kürbisrisotto mit Sojabohnen , Kürbiskernen und Kürbiskernöl
F L
L

NEUE GETRÄNKE

Matcha Affogato

mit Kardamomeis 7,30

Chai Latte 5,90

Matcha Erdbeer ICED.....6,50

APERATIVO ALKOHOLFREI

Gin Matcha Smash.....,8,50

Martini Vibrante..... 6,90

Reservierungen
gerne telefonisch unter
+43 1 276 51 02

cafeansari.at

alle Preise in Euro inkl. Mwst.

A la Carte

11:30 bis 15:30

Karotte gefüllt mit Walnuss, Zwiebel, und Kräutern H	6,80
Melanzanirolle mit Walnussfüllung, frischen Kräutern, Granatapfelkernen und Brot (vegan) H. L	7,90
Hommus: Kichererbsen mit Tahina, mit Oliven, Gemüsesticks und Pitabrot (vegan) A, N	7,70
Georgischer Salat mit Adschikasauce (vegan)	7,20
Khatschapuri: Germteigfladen, mit Mozarella-Weichkäse A, G	9,00
Rote Rübensalat mit Petersilie, Koriander, Dille und Matjesfilet D, G	7,70
Rote Linsensuppe mit Tahina-Joghurt und Granatapfelkernen G, L, N	5,80
Gegrillte Melanzani mit Adschikapaste, orientalischem Mango-Joghurt und Kräuter- Couscous A, G	17,00
Kwerebi: Georgische Teigtaschen mit Erdäpfel-Käsefülle, dazu Salbeibutter (15 min) A, C, G	16,00
Pitabrot gefüllt mit gebratenen Hühnerstreifen und Gemüse, dazu pikante Adschika-Sauce A, C, G, L, M, N	16,70
Khinkali: Teigzwirbel mit Fleischfülle (20 min) A, C	17,30
Tschakapuli: Im Weißwein geschmortes Lamm mit frischem Estragon, grünem Spargel, Jungzwiebel und cremiger Polenta A, G, L, O	22,50
Zweierlei Creme Brülee mit Tonkabohne und Orange, dazu Früchtecoulis C, G	9,00
Leichte Topfen-Joghrtcreme im Glas mit frischem Obst und Mandelhippe	8,00
Sorbets aus Mango, Pfirsich und Himbeer, auf frischen Früchten	8,50

