Café FLOWER

TAGES-KARTE

Tagessuppe, jeden Tag eine Überraschung	7,20
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Wildschwein und Ricotta, gebratenen Paprika, Zucchini und Aubergine in Rosmarinbutter, geschwenkt, Rucola, geriebener Parmesan	15,90
Vegetarisches Pad Thai, Reisnudeln, knackiges Frühlingsgemüse, Spargel, Zucchini, Paprika, Radieserlsprossen, geröstete Erdnüsse, Limette, frischer Ingwer und Chili	12,90
Rotes Thaicurry mit Hühnchenbruststreifen, knackigem Frühlingsgemüse, Paprika, Zucchini, Duftreis, geröstete Erdnüsse und Radieserlsprossen	13,90
Rotes Thaicurry vegan	13,90
Rote Paprika gefüllt mit cremiger GemüsePolenta und Mozzarella überbacken, mit einer Bowl aus Baby Blattspinat, Rote Beete, Kichererbsen, Tomaten, Gurke und Rucola, mit Apfel-BalsamicoDressing	13,90
Weckerl belegt mit: Kräuter Frischkäse, Avokado, Zucchini, Tomate, Rucola und Aubergine	5,50
Kräuter Frischkäse, italienischem Landschinken, Zucchini, Aubergine, Tomate, Rucola	5,50

Bitte fragen Sie Ihre Bedienung nach den Inhaltsstoffen für Allergiker

Hausgemachte Kuchen

für unsere Kuchen verwenden wir ausschließlich Bio Mehl von der Kunstmühle Hofbräuhaus München,
Eier von glücklichen Hühnern und feine Butter

Schwarzwälder Kirschkuchen mit Schokoladenstreusel
Südtiroler gedeckter Apfelkuchen mit Walnüssen
Johannisbee Kuchen mit Baiserhaube
Schokoladen-Bananen-Tarte
Käsekuchen mit Waldbeeren
Nonna`s Zitronenkuchen
AprikosenSchmandkuchen
Mohn-Birnen Kuchen mit Mandelstreuseln
Omas cremiger Käsekuchen
Rhabarber Schmand Kuchen

Je Stück 4,20
Zum mitnehmen 3,90