

Tagessuppe jeden Tag eine Überraschung	7,20
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Steinpilzen und Ricotta, Hokkaido Kürbis und Pinienkernen, in Salbeibutter geschwenkt, Rucola, Granatapfel	15,90
Laksa, Thailändischer Nudeltopf mit Reismudeln, Hühnchenbruststreifen, knackigem Herbstgemüse, Broccoli, Zucchini, Radieserlsprossen, frischem Ingwer, Chili, Limettenblätter	12,90
Als Vegetarisches Gericht mit Tofu	12,90
Rotes Thaicurry mit Hühnchenbruststreifen, knackigem Herbstgemüse, Kohlrabi Paprika, Zucchini, Hokkaido Kürbis, Duftreis, geröstete Erdnüsse und Radieserlsprossen	12,90
Naturgereiftes Matjesfilet, auf Hausfrauensauce, mit Apfelspalten, Essiggurken, Frühlingszwiebel, in Sauerrahm, dazu Petersilienkartoffel und Salatsträußchen	12,90
Rotes Thaicurry vegan mit Tofu, knackigem Herbstgemüse, Kohlrabi Paprika, Zucchini, Hokkaido Kürbis, Duftreis, geröstete Erdnüsse und Radieserlsprossen	12,90
Mit Hühnchenbruststreifen	12,90
Sandwich belegt mit Rucola, gekochtem Schinken, Emmentaler und getrockneten Tomaten	5,90
Sandwich belegt mit Rucola, gebratenen Paprika, getrockneten Tomaten und Burrata	5,90

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

Birnen-Mandel-Schmand Kuchen

Omas cremiger Käsekuchen

Gedeckter Apfelkuchen mit Pinienkernen

Aprikosen-Mohnkuchen mit Mandelstreusel

Johannisbeer-Baiser

Rhabarber Schmand Kuchen

Schokoladen-Blaubeer-Torte

Schokoladenkuchen

Schwarzwälder Kirschkuchen mit Schokoladen-Mandel Streusel

Je Stück 4,20