

Tagessuppe jeden Tag eine Überraschung	7,20
Hausgemachte Tagliatelle mit würzigem Ragout vom Rind und Schwein, Rucola und geriebenem Parmesan	12,90
Rotes Thaicurry Vegan, mit knackigem Frühlingsgemüse, Butterkürbis, Zucchini, Broccoli, Paprika, Duftreis, gerösteten Erdnüssen	12,90
Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Rote Beete und Ricotta, in Salbei-Hanf-Butter und Knackigem Frühlingsgemüse geschwenkt, Rucola, geriebener Parmesan	15,90
Sandwich belegt mit Rucola, Schinken, Edammer, getrockneten Tomaten	5,90
Sandwich belegt mit gebratener Zucchini, Rucola, Mozzarella, getrocknete Tomate	5,90
Affogato Espresso mit einer Kugel Vanilleeiscreme	4,40
Cafè Flower Eiskaffe mit 2 Kugeln Vanilleeiscreme, Sahne, Eiswaffel	7,50
Cafè Flower Eisschokolade mit 2 Kugeln Vanilleeiscreme, Sahne, Eiswaffel	7,50

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

Omas cremiger Käsekuchen mit Beeren
Birnen-Mandeltarte
Schwarzwälder Kirschkuchen mit Schokoladenstreusel
Aprikosen-Schmand-Tart
Rhabarber Tarte
Omas cremiger Käsekuchen
Zwetschgen-Mohnkuchen mit Schokolade-Mandelstreusel
Erdbeer-Törtchen
Südtiroler Apfelkuchen mit Walnüssen und Pinienkernen

Je Stück 4,30

Zum mitnehmen 4,20