

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Olive, Tomate und Ricotta, in Pinienbutter mit gebratenen Zucchini und Spargel geschwenkt, Rucola, geriebener Parmesan	16,90
Veganes rotes Thaicurry, mit knackigem Spargel, Wintergemüse, Paprika, Hokkaido Kürbis, Zucchini, Broccoli und Duftreis, geröstete Erdnüssen	12,90
Mit Hühnchenbruststreifen	13,90
Kartoffel-Wirsingstrudel mit gebratenen Kräuterseitingen in Rahmsauce mit frischen Kräutern, an buntem Salatsträußchen	12,90
Knackiges Frühlingsgemüse und frischem Spargel, aus dem Wok, mit hausgemachter Erdnusssauce, Duftreis und gerösteten Erdnüssen	12,90
Tagessuppe, jeden Tag eine Überraschung	7,90
Sandwich belegt mit gebratener Zucchini, Rucola und getrockneten Tomaten	6,90
Affogato, einmal anders, Espresso mit Schokoladeneis und Milchschaum	4,90
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

Gedeckter Apfelkuchen mit Walnüssen

Omas cremiger Käsekuchen

Rhabarber-Tarte

Johannisbeer-Baiser-Tarte

Schwarzwälder Kirschkuchen mit Schokoladen Streusel

Heidelbeeren Käsekuchen

Zwetschgen Kuchen

Birnen-Mohnkuchen mit Mandel Streusel

Eierlikö-Sahne Törtchen mit Schokoladenglasur

Je Stück 4,70 Zum mitnehmen 4,50

Eierlikö-Sahne Törtchen mit Schokoladenglasur

Schokoladen-Mocca Törtchen

Aprikosen-Mango Törtchen

4,90