

Café FLOWER

WOCHEN-KARTE

Mittagsmenü vom 8.06.-12.06.2026

Hauptgang mit Suppe und Getränk 14,90

Hauptgang mit Suppe 12,90

Hauptgang 11,50

Getränke: Grüner Tee, Ingwer Tee, Espresso, Tafelwasser, oder Hausgemachte Zitronen-Minze- oder Aprikosen-Rosmarin-Preiselbeer- oder Birne-Thymian-Holunder-Schorle

Montag

Kartoffel-Zucchinicreme mit Wüsteleinlage Suppe

Hähnchenbruststreifen, mit Ingwer, Chili, Kaffir Limettenblätter, Karotte, Zucchini, Paprika, Kürbis, Duftreis, Sesam
oder

Frühlings Bowl, mit bunten Blattsalaten, roten Bohnen Mais, Tomate, Gurke, Falafel, Honig-Chili Dressing

Dienstag

Kartoffel-Zucchinicreme Suppe

Medallions von der Schweinelende, im Kräutermantel, auf Rotweinsauce mit hausgemachten Tagliatelle
oder

Hausgemachte Spirelli, mit gebratenen Karotten und Kohlrabi, in milder Käsesauce, mit gebratenem Halumi

Mittwoch

Gazpacho, mit Wassermelone

Streifen vom Schweinebauch, mit Karotte, Zucchini, Broccoli, Austernpilzen, Chili, Ingwer, Austernsauce, Reis
oder

Hausgemachte Spaghetti mit würzigem Gemüse-Tomatenragout, Rucola, geriebener Parmesan

Donnerstag

Gazpacho, mit Wassermelone

Tom Yum Gai, Hähnchenbrust, Austernpilze, Frühlingszwiebel, Tomate, Kokosmilch, Kaffir Limette, Duftreis
oder

Südtiroler Brennessel Knödel, auf knackigem Frühlingsgemüse, Salbei Butter, Rucola, geriebener Parmesan

Freitag

Gazpacho, mit Wassermelone

Hausgemachte Tagliatell mit würzigem Ragout vom Schwein und Rind, Rucola, geriebener Parmesan
oder

Hausgemachte Allgäuer Krautkrapfen, gefüllt mit Sauerkraut, an bunten Blattsalaten, Karotte, Gurke, Tomate

Nicht vergessen, immer Sonntags und Feiertags großes Kuchenbuffet mit hausgemachten Kuchen

Bitte fragen Sie Ihre Bedienung nach den Inhaltsstoffen für Allergien

WIR WÜNSCHEN
Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

ÖFFNUNGS
ZEITEN
MO-FR:
10-17:30 UHR
SO:
12-17:30 UHR