

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Rucola und Ricotta, in Salzeibutter mit Cashewkernen, Zucchini und roten Zwiebeln geschwenkt, geriebener Parmesan	15,90
Rotes Thaicurry Vegan, mit Tofu, knackigem Frühlingsgemüse, Butterkürbis, Zucchini, Paprika, Broccoli, Duftreis, gerösteten Erdnüssen	12,90
Rotes Thaicurry, mit Hühnchenbruststreifen, knackigem Frühlingsgemüse, Butterkürbis, Zucchini, Paprika, Broccoli, Duftreis, gerösteten Erdnüssen	13,90
Südtiroler Schlutzkrapfen gefüllt mit Kartoffeln, Spinat und Ricotta, in Tomatensauce, geschwenkt, Rucola, geriebener Parmesan	12,90
Tagessuppe, jeden Tag eine Überraschung	7,90

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

Omas cremiger Käsekuchen
Rhabarber Schmand Tarte
Johannisbeer Baiser Tarte
Schwarzwälder Kirschkuchen mit Schokoladenglasur
Gedeckter Apfelkuchen mit gerösteten Mandeln
Heidelbeer- Käsekuchen
Aprikosen-Mohn-Tarte mit Mandel Streusel
Zwetschgen Kuchen mit Mandelstreusel

Je Stück 4,70

Zum mitnehmen 4,50

Waldbeeren-Joghurt-Törtchen

4,90