

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Rucola und Ricotta, in Salbeibutter 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
Lorenzos Currywurst, mit hausgemachter Sauce, Madagaskar Curry, Röstzwiebeln, Kräuterkartoffeln, Salatsträußchen	11,90
Südtiroler Schlutzkrapfen gefüllt mit Kartoffeln, Spinat und Ricotta, in Tomatensauce, geschwenkt, Rucola, geriebener Parmesan	12,90
Tagessuppe, jeden Tag eine Überraschung	7,90
Sandwiches belegt mit gebratener Zucchini, Rucola, getrockneter Tomate	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-Tarte mit Mandel
Zwetschgen Kuchen mit Mandelstreusel

Je Stück 4,70

Zum mitnehmen 4,50