Café FLOWER

TAGES-KARTE

Hausgemachten Ravioli, gefüllt mit Steinpilze und Ricotta, in Salbeibutter mit Kürbis und Birnenspalten geschwenkt, Rucola, geriebener Parmesan	A,D,M,B	16,50
Rotes Thaicurry Vegan, mit Tofu, knackigem Frühlingsgemüse, Butterkürbis, Zucchini, Paprika, Broccoli, Duftreis, gerösteten Erdnüssen	G,B,I,F	12,90
Mit Hühnchenbruststreifen		13,90
Pad Thai, Reisnudeln, knackiges Herbst Gemüse, Paprika, Zucchini, Broccoli, Hühnchenbrust, Chili, Limone, Tamarinde	B,E,G,F	13,90
Strudelblätter gefüllt mit knackigem Herbstgemüse, Paprika, Zucchini und Broccoli, auf geschmolzenen Tomaten, an bunten Blattsalaten	A,B,M	12,90
Tagessuppe, jeden Tag eine Überraschung	M,I,	7,90
Sandwiche belegt mit gebratener Zucchini, Rucola, getrockneter Tomate	A,B,M	7,90

Bitte fragen Sie Ihre Bedienung nach den Inhaltsstoffen für Allergiker

Allergene: A: Weizen B Gluten C Krebstiere D Eier E Fisch F Erdnüsse G Soja H Schalenfrüchte I Sellerie J Senf K Sesam L Schwefeldioxid/ Sulphite M Milch

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
Zwetschgen Tarte mit Mandel Streusel
Johannisbeer Baiser Tarte
Schwarzwälder Kirschkuchen mit Schokoladen Glasur
Gedeckter Apfelkuchen mit Cashew Kernen
Heidelbeer- Käsekuchen
Mohn Aprikosen-Birnen Tarte mit Mandel Streusel
Rhabarber-Waldbeeren-Vanille Rahm Tarte

Je Stück 4,70

Zum mitnehmen 4,50