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
Rote Paprika gefüllt mit orientalischem Couscous, auf Limettensauce, an bunten Blattsalaten, mit gebratenen Austernpilzen 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
Aprikosen-Zwetschgen Tarte
Johannisbeer Baiser Tarte
Schwarzwälder Kirschkuchen mit Schokoladenstreusel
Omas Bratapfelkuchen mit gerösteten Mandeln
Heidelbeer- Käsekuchen
Mohn Birnen Tarte mit Mandel Streusel
Rhabarber-Waldbeeren-Vanille Rahm Tarte

Je Stück 4,70

Zum mitnehmen 4,50