

MITTAGS- & MITNAHMEKARTE

Erbsen – Minz Suppe

5 €

Erbsensuppe mit Gemüsebrühe, frischer Minze, frischem Dill, Zwiebeln, Knoblauch, Garam Masala, Zitronensaft und einem Hauch Chili, dazu Kreuzümmelgewürzöl

VEGETARISCH

Rote Linsen – Kokossuppe mit Schwarzkümmelöl

5 €

Suppe aus roten Linsen und Kokosmilch mit Kreuzkümmel, Koriander, Kurkuma, Zimt, Kardamom, Chili und Curry Blättern – serviert mit Schwarzkümmelöl

VEGETARISCH

Tagliatelle mit Huhn, Salbei und Chili

11 €

Bandnudeln aus Hartweizengrieß mit Freiland-Hühnerbrust (Landshuter Hof), frischem Salbei, etwas Butter, einer kräftigen Reduktion von hausgemachtem Geflügelfond, einer Chili- und Knoblauchnote und frischem Parmesan

Bucatini mit Walnuss – Petersilienpesto und Radicchio

9 €

Bucatini aus Hartweizengrieß mit hausgemachter Walnuss – Petersilienpesto, Knoblauch, Zitrone, Parmesan und frischem Radicchio

VEGETARISCH

Ofengemüse mit gratiniertem Ziegenkäse

10,50 €

Gemischtes frisches Gemüse aus dem Backofen mit Rosmarin, Thymian, Oregano, Fenchelsaat und einem Hauch Knoblauch, überbacken mit Ziegenweichkäse und Honig dazu hausgemachtes Brot

VEGETARISCH

Taboulé mit Hummus und Baguette

8 €

Couscous mit Gurke, Tomate, Minze, Petersilie, Zitronensaft, Schalotten, Rosinen und Olivenöl, dazu hausgemachter Hummus aus Kichererbsen, Tahin (Sesammus), Knoblauch, Zitronensaft und Olivenöl

VEGETARISCH

Französischer Linsen-Auberginen-Topf mit rotem Camargue Reis

12 €

Grüne Linsen und gebratene Aubergine in Gemüsebrühe, Weißwein und Kirschtomaten geschmort, mit Knoblauch, Oregano und Thymian, dazu Crème fraîche und roter Reis aus der Camargue

VEGETARISCH

Bürgermeisterstück

16 €

Rinderbraten aus dem Bürgermeisterstück, langsam bei niedriger Temperatur in Rotwein, Sherry und hausgemachtem Rinderfond geschmort, dazu Ofengemüse, in hausgemachtem Geflügelfond gekochte Kartoffeln und kräftige Soße

LAKTOSEFREI

