STULLEN

Luftiges Omelette
Wildkräutern/Vollkornbrot

8 €

Pochierte Eier
Avocado Chimichurri/Balsamico Reduktion/Wildkräutern/Vollkornbrot

10 €

Gerösteter Blumenkohl mit Halloumi
rotem Beete-Ingwer-Hummus/Wildkräutern/Vollkornbrot

11 €

Gratinierte-Mozzarella auf Tomaten-Fenchel Marmelade mit Spinat-Basilikum Pesto
Wildkräutern/Vollkornbrot

11 €

SALATE - VORSPEISEN

Kleiner Bunter Blattsalat

6 €

Bunter Blattsalat mit Kräuter-Croutons
eingelegte Zwiebeln /Tomaten / Gurke

Hähnchen 10 € / Tofu 9 €

Couscous Perlen Salat
Feta/Blattspinat/getrockneten Tomaten/Minze/Oliven Dressing

10 €

Black Ceviche
„Mikhunaa Art“
fruchtigen Einlagen/Süßkartoffelcreme/Bananen Chips

Fisch 11 € / Vegan 9 €

HAUPTSPEISEN

Fettuccine mit „Palta“(Avocado) und Trüffel-Creme
(Vegetarisch)

12 €

Avocado Falafel (vegan)
Wildkräuternsalat mit Granatapfel-Vinaigrette
Aubergine-kartoffel-safranpüree

14 €

Jamaika Jerk Chicken
Langkorn-Wildreis und Gurkensalat

13 €

Rinderhüfte in Aji-Panca-essig und Soja mariniert
mit Paprika,Tomaten und Zwiebeln
frittierte Maniokspalten

16 €

DESSERT

Schokoladensouffilé mit Lucuma-Parfait

10 €

Quinoa con Leche mit Pflaumenkompott (vegan)

9 €

Guanabana (Stachelannone)-Sorbet
mit frischen Beeren auf schockoladen-Crumble

7 €