



INDIAN SOUL & SPICE

Gurken Raita • Rajma Chaat, Salat aus Bohnen & knackigem Gemüse
Vegane Samosas, gefüllt mit Gemüse • Fladenbrot

_____ 15,90 € _____

FLAMMKUCHEN SPARGEL

Knuspriger Hefeteig • Sour Cream • weißer und grüner Spargel • Kräuter

_____ 15,90 € _____

ROTE BEETE & FALAFEL

Rote Beete-Apfel-Salat • Hirtenkäse • Kichererbsencreme • Falafelbällchen

_____ 13,90 € _____

PFANNEN-GYROS

Würziges Hähnchen-Gyros • Tzatziki • Zwiebeln
Pommes • Krautsalat

_____ 15,90€ _____

BUTTERMILK FRIED CHICKEN

Frittierte Hähnchenschlegel-Teile • Country Potatos • Cole Slaw • Ranch-Dip

_____ 16,90 € _____

WEISSER SPARGEL

Abendsberger Spargel • Sauce Hollandaise • Petersilienkartoffeln
Wienerschnitzel vom Kalb oder Farmerschinken

_____ 26,90 € / 19,90 € _____

RISOTTO BÄRLAUCH & GRÜNER SPARGEL

Weißwein-Parmesan-Risotto • frischer Bärlauch • gegrillter Spargel
confierte Kirschtomaten • Grana Padano
Optional mit gebratenem Kabeljau

_____ 15,90€/19,90€ _____

LINSEN-DAL

Rote Linsen • Kokosmilch • Grama Masala • Paneer-Käse
Spinat • Kreuzkümmel • Kurkuma • Zimtreis

_____ 16,90€ _____

FREAKY PULLED PORK BURGER

Tigerbrötchen • BBQ-Pulled Pork • Gruyère • Mirepoix
Cole Slaw • Meerrettich

_____ 15,90 € _____

ZITRONEN-CHEESECAKE IM GLAS

Butterkeks • Zitrone • Frischkäse • Sahne • Lemon Curd

_____ 8,90 € _____