



ALLERGENE / ALLERGENES

VORSPEISEN

Gegrillte Römersalatherzen ♻️

mit Ingwer, veganer Kräutermayo und mit Massamann-Karamell-Cashewkernen

E, I, G

Gegrillte Aubergine ♻️

M, G

Rosmarin Burrata

mit Blutorange, geröstetem Koriandersaat und Rosmarinöl

K

Geschmorter Porree

geschmorter Lauch, Labneh, Xerez Dressing und Johannisbeere

E, K, O

Spicy Chicken

ausgebackenes Perlhuhn, mariniert in Ingwer-Soja-Chilisauce, dazu zwei Dipalternativen

H, B, K

Rindfleisch Empanada

argentinische Teigtasche mit Rindfleisch, Olive und Ei dazu Karotten-Gurken-Kimchi und vegane Aioli

C, G, B, M

Gegrillte Tacos

Dorade Escabache-Style mit Tartarsauce, Frühlingszwiebeln, eingelegte rote Zwiebeln & Koriander

C, H, F, K

HAUSGEMACHTE DIPS

Vegane Aioli ♻️

Sojacreme | Knoblauch

G, M

Kräuter Labneh

Orientalischer Frischkäse | 7-Kräuter-Pesto

K

Baba Ghanoush ♻️

Geröstete Aubergine | Sesampaste | Knoblauch

M

Romesco ♻️

Gegrillte Paprika | geröstete Haselnüsse | Zitronenzeste

I

BEILAGEN

Grenaille Ofenkartoffeln ♻️

mit veganer Harissa Aioli

G

Süßkartoffelpommes ♻️

Süßkartoffelpommes mit veganer Aioli

G, 1, 2

HAUPTGERICHTE

Nica Gemüse

G, E, L, O, I

Veganer Gemüsesalat mit Steckrübe, Karotte, roter Zwiebel, grüne Bohne dazu Koriandercreme und Nica, & Walnüssen

Hokkaido-Kürbis mit Ras el Hanout

A, G, L, M, E

Gebackener Kürbis mit Urad Dal und Ras el hanout

Umami Pilzragout

H, K, I, A, M

Ganze Bangkok Dorade

C, H, G

Marinierte und frittierte ganze Dorade auf Papaya-Sojasprossen-Salat

Lammkoteletts mit Rosmarin & Thymian

K, L, O, I

gegrillte Lammkoteletts mit Selleriepüree, Dukkah und Staudensellerie-Apfel-Coleslaw

20 Stunden Sous Vide Schweinebauch

K, G, I, O

Sous vide gegarter Schweinbauch mit Granny Smith auf Kürbisstampf

DESSERTS

Kokosnuss-Milchreis

G

mit Mango-Limetten Chutney

Crème Brûlée

K

mit Orange und Kardamom

Brownie-Cheesecake

K, H, I

mit hausgemachter Blaubeer-Labneh-Creme

ZUSATZSTOFFE

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoff
- 3 Geschmacksverstärker
- 4 Süßungsmittel
- 5 Milcheiweiß
- 6 Phosphat
- 7 Chininhaltig
- 8 Koffeinhaltig
- 9 Taurinhaltig
- 10 Antioxidationsmittel
- 11 Phenylalanin

ADDITIVES

- 1 with colorant
- 2 with preservative
- 3 with flavor enhancer
- 4 with Sweetener
- 5 with milk protein
- 6 with phosphate
- 7 with quinine
- 8 with caffeine
- 9 with taurin
- 10 anti-oxidiser
- 11 phenylalanine

ALLERGENE

- A Schalenfrüchte
- B Eier
- C Fische
- D Lupinen
- E Schwefeldioxid & Sulfite
- F Senf
- G Soja
- H Glutenhaltiges Getreide
- I Erdnüsse, Nuss
- J Krebstiere
- K Milch / Milchprodukte
- L Sellerie
- M Sesam
- N Weichtiere
- O Alkohol

ALLERGENES

- A Nuts
- B Eggs
- C Fish
- D Lupin
- E Sulphur Dioxide & Sulphites
- F Mustard
- G Soy
- H Cereals Containing Gluten
- I Peanuts
- J Crustaceans
- K Milk / milk products
- L Celery
- M Sesame
- N Molluscs
- O alcohol