

Gültig von Montag, den 16.03.2026 bis
Freitag, den 10.04.2026
ab 11:30 Uhr

Monatskarte

1. Bissara (vegan)

Marokkanische Erbsencreme / Kreuzkümmel / natives Olivenöl /
warmes Pfannenbrot ^{a)} **12,90 €**

2. Tortiglioni mit knusprig frittierten Auberginen

würzige Tomatensoße/ mediterrane Kräuter ^{a), i)} **15,90 €**

3. Saltimbocca vom Huhn

Hähnchenfilet / Salbei / Safranrisotto / grüne Bohnen ^{i), g)}
19,80 €

4. Frühlingssalat

Blattsalate mit frischem Fenchel und saftigen Orangenfilets, mit
einem leichten Zitronen-Olivenöl dazu frisches Krustenbrot ^{d), i), j), a)}
15,90 €

5. Zitronen-Dorade aus der Pfanne

Rosmarinkartoffeln / Fenchel-Gemüse / Zitronen-Olivenöl
^{d), i), i)} **21,90 €**

6. Açaí Bowl (vegan)

Banane / Erdbeere / Blaubeere / Açaí-Püree / Dattelpüree /
Knusper Müsli & gerösteten Mandeln ^{a) h)} **11,90 €**

7. Cinnamon Bowl (vegan)

Banane / Blaubeere / glutenfreie Haferflocken / Kokosjoghurt /
Ahornsirup / Zimt / Knusper Müsli & gerösteten Mandeln ^{a) h)}
11,90 €

1) Farbstoff

2) Konservierungsstoff

3) Antioxidationsmittel

4) Geschmacks-
verstärker

5) Geschwärtzt

6) Gewachst

7) Süßungsmittel

8) Koffeinhaltig

9) Chininhaltig

a) glutenhaltiges Getreide

a) glutenhaltiges Getreide

b) Krebstiere

c) Eier

d) Fische

e) Erdnüsse

f) Sojabohnen

g) Milch/Laktose

h) Schalenfrüchte/Nüsse

i) Sellerie

j) Senf

k) Sesamsamen

l) Schwefeldioxid, Sulphite

m) Lupinen

n) Weichtiere