

Tel.: 089.21019697

Dienstag, 24. Februar

Tageskarte (11:30 bis 15:00 Uhr)

Menü 1

Gegrilltes Schweinehals-Steak mit Rahm-Schwammerl-Sauce & Spätzle
10,90
mit Süßkartoffel-Apfel-Kokos-Suppe (vegan) oder Salat als Vorspeise
13,90

Menü 2

Bulgur-Risotto mit Hokkaido-Kürbis-Ragout, Kirschtomaten, Frühlingslauch, Rucola & Parmesan
9,90
mit Süßkartoffel-Apfel-Kokos-Suppe (vegan) oder Salat als Vorspeise
12,90

Salate

Gegrillte & getrüffelte Champignons sowie Avocado an bunter Salatvariation mit Balsamico-Dressing (vegan)
13,90

Crispy Garnelen-Spieße im Pankow-Mantel auf bunter Salatvariation mit Limetten-Orangen-Dressing & Sweet-Chilli-Dip
16,90

Kaiser Otto Salat mit frischem Obst, Datteln, Kürbiskernen & Walnüssen (vegan)
11,90
- mit hausgemachten Falafel & Erbsen-Minze-Creme (vegan)
13,90
- mit Hühnchenbrustfiletstreifen
15,90
- mit Streifen von der argentinischen Campo Beef Rinderlende
20,90

Ceaser Salad mit Croutons & Parmesan
9,90
- mit gegrillten Hühnchenbrustfilet-Streifen
13,90
- mit mit Streifen von der argentinischen Campo Beef Rinderlende
18,90

Vegane Gerichte

Rote Bete-Maultaschen auf Ratatouille-Gemüse an Rucola-Kirschtomaten-Bouquet
12,90

Marokkanisches Tajine mit Kichererbsen, Süßkartoffeln, Karotten, Zucchini & Bulgur
12,90

Hausgemachte Falafel mit Erbsen-Minze-Creme & Gemüse-Cous-Cous
12,90

Crispy Quinoa-Gemüse-Bällchen mit Belugalinsen-Gemüse-Ragout & Sweet-Chili-Dip
12,90

Weitere Gerichte

Kartoffel-Fenchel-Gratin mit Trüffel-Weißwein-Sahne-Sauce an Salatbouquet
12,90

Gratinierter Ziegenkäse mit Thymian & Honig auf Ratatouille-Gemüse mit gebackenen Baby-Kartoffel-Hälften
13,90

XXL Cheese-Burger: Saftig gegrillter Burger (180 g), Bergkäse, karamellisierte rote Zwiebeln, Salat, Tomate, Gewürzgurke & Pommes Frites
(mit Süßkartoffel-Pommes plus 1,50)

14,90

Asia-Ragout mit Putenbrustfilet-Streifen & Wok-Gemüse in süß-saurer Sauce, dazu Koriander-Reis
13,90

Pollo Fino: Ausgelöster Hühnchenschenkel mit Weißwein-Kapern-Sahne-Sauce & gebackenen Baby-Kartoffel-Hälften
13,90

Crispy-Seelachs-Filet im Tempura-Teigmantel auf rotem Thai-Curry mit Wok-Gemüse & Basmati-Reis
13,90

Hausgemachte Knusper-Calamari-Ringe mit Alioli & Pommes Frites
13,90

Dessert

Schoko-Törtchen mit flüssigem Kern an Waldbeeren & Vanille-Eis
8,90

Falls Ihr unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden solltet: Sprecht uns gerne wegen Allergenen & Zusatzstoffen an.