

---

## ABENDESSEN MENU

---

Montag bis Freitag 18:00 bis 22:00 Uhr

Samstag 17:00 bis 22:00 Uhr

Sonntag 16:00 bis 19:00 Uhr

### OLIVEN MIX

Marinierte Bio-Oliven aus Griechenland

*Marinated organic olives from Greece*

4 €

### PIMIENTO DE PADRÓN

Frittierte grüne Paprikaschoten mit Meersalz

*Small green peppers with Maldon sea salt*

4 €

### HUMMUSPLATTE

Klassischer Hummus,

Rote-Bete-Hummus, Hausbrot

*Classic hummus, beetroot hummus, bread*

5.5 €

Bio-Sauerteigbrot<sup>A1</sup> + 1 €

Hausgemachtes glutenfreies Brot + 2 €

### PATATAS BRAVAS

Frittierte Drillinge-Kartoffeln

mit Brava Sauce und Joghurt-Dill-Sauce

*Deep fried baby potatoes with Brava sauce*

*and yogurt-dill sauce*

5 €

### SOUPE DU JOUR

Wechselndes Angebot

6 €

### BRUSCHETTA

Tomaten, Schwarze Oliven Tapenade, geröstete

Mandelsplitter<sup>H1</sup> serviert auf Bio-Sauerteigbrot

*Organic sourdough bread, black olive tapenade,*

*balsamic tomatoes, roasted almonds*

5.5 €

Hausgemachtes glutenfreies Brot + 2 €

### LAMMFLEISCHBÄLLCHEN

Gebratene Lammfleischbällchen

mit Joghurt-Dill Sauce

*Fried lamb meatballs with yogurt-dill sauce*

7 €

### SMOKED AUBERGINE

Geräucherter Ricotta, geröstete Aubergine,

Basilikum-Pesto, Parmesan

*Smoked ricotta, roasted eggplant,*

*basil pesto, parmesan*

7.5 €

### GEBRATENE GARNELEN

Gebratene Garnelen mit Mango-Chili-Sauce

*Fried shrimps with mango-chili sauce*

7.5 €

### KÄSEPLATTE (3 SORTEN)

Wechselndes Angebot aus französischen

und italienischen Weich- und Hartkäsen

*Assortment of French and Italian cheeses*

8 €

Bio-Honig + 1 €

Prosciutto Crudo<sup>1</sup> + 2.5 €

### BELLE ALLIANCE SALAT

Gemischter Salat<sup>1,6,11</sup>, gratinierter Ziegenkäse<sup>G</sup>

mit Honig & Thymian, Walnüsse<sup>H3</sup>,

Cranberries, Feigen-Vinaigrette<sup>1,6</sup>

*Mixed salad, baked goat cheese with honey & thyme,*

*walnuts, cranberries, fig vinaigrette*

9.5 €

### AVOCADO & BLUE CHEESE SALAT

Gemischter Salat<sup>1,6,11</sup>, Avocado, Blaukäse<sup>G</sup>,

kandierte Walnüsse<sup>H3</sup>, Honig-Senf-Dressing<sup>1,6,11,14</sup>

*Mixed salad, avocado, blue cheese, candied walnuts,*

*honey mustard dressing*

10 €

### PIFFERLINGSRISOTTO

Weißwein-Risotto<sup>14</sup>, Pfifferlinge, Rucola-Pesto,

Erbsen, grüne Bohnen, Parmesan<sup>G</sup>

*White wine risotto, chanterelles, rucola pesto,*

*green peas, green beans, parmesan cheese*

14 €

Trüffelöl + 2 €

### SIZILIANISCHES RAGOUT

Paccheri mit vegane Ragout-Sauce

*Paccheri with vegan Sicilian ragout sauce*

12 €

Pecorino Käse + 1.5 €

### MELANZANE-CAPRINO RAVIOLI

Melanzane-Caprino mit Basilikum-Erbsen Velouté

*Eggplant and goat cheese ravioli with basil and pea velouté*

14 €

### OH SCHOKOLADE!

Schokoladen-Soufflé<sup>C,G,1,4,6</sup>, Madagaskar-Vanilleeis<sup>C,G</sup>

*Chocolate soufflé, Madagascar vanilla ice cream*

7.5 €

---

### Enthält folgende Allergene

A= glutenhaltiges Getreide

(Weizen<sup>1</sup>, Roggen<sup>2</sup>, Gerste<sup>3</sup>, Hafer<sup>4</sup>,

Dinkel<sup>5</sup>, Kamut<sup>6</sup>, Hybridstämme<sup>7</sup>)

B= Krebstiere

C= Eier

D= Fisch

E= Erdnüsse

F= Soja

G= Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose)

H= Schalenfrüchte

(Mandel<sup>1</sup>, Haselnuss<sup>2</sup>, Walnuss<sup>3</sup>,

Cashew<sup>4</sup>, Pekannuss<sup>5</sup>, Paranuss<sup>6</sup>, Pistazie<sup>7</sup>,

Macadamianuss<sup>8</sup> und Queenslandnuss<sup>9</sup>)

I= Sellerie

J= Senf

K= Sesamsamen

L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer

Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l

M= Lupinen

N= Weichtiere

### Enthält folgende Zusatzstoffe

1 = mit Konservierungsstoff

2 = mit Geschmacksverstärker

3 = mit Antioxidationsmittel

4 = mit Farbstoff

5 = mit Phosphat

6 = mit Süßungsmitteln

7 = koffeinhaltig

8 = chininhaltig

9 = geschwärzt

10 = enthält Phenylalaninquelle

11 = enthält Säuerungsmittel

12 = enthält Koffein

13 = enthält Tannine

14 = enthält Sulfite