

a b e n d b r o t

Asiatische Kokossuppe / frische Pfifferlinge & Champignons / Thaibasilikum, Zitronengras, Koriander / Kirschtomaten 	6.50 €
Gazpacho „Alte Mühle“ / Gurken- Paprikawürfel / Knoblauchbaguette 	5.80 €
Handkäs´ mit Musik (2 Stück) & Kümmel / Bauernbrot / Butter 	4.50 €
Original Frankfurter Grüne Soße mit Salzkartoffeln und vier halben Eiern 	8.60 €
Papas Arrugadas (kanarische Meersalz-„Schrumpelkartoffeln“) mit hausgemachter Aioli 	6.90 €
Spinatsalat / gebratene Champignons / geröstete Sonnenblumen- & Kürbiskerne- wahlweise: - mit überbackenem Schafskäse  - mit gebratenem Räucher-Tofu 	10.50 € 10.50 €
Rucolasalat und frische Blattsalate der Saison / im Ofen gebackene Maishähnchenbrust/ gratinierte Pfirsichspalten / geröstete Cashewkerne / Balsamicovinaigrette	12.50 €
Süßkartoffel-Gemüseburger im Dinkel-Kurkuma-Brötchen / Pommes frites / veganer Dip / bunter kleiner Salat 	10.50 €
„Spanischer Tapas-Teller“ - Chorizo in Rotwein geschmort / gebratene Riesengarnelen / Datteln im Speckmantel / gemischte Oliven / Manchegokäse / Serranoschinken / Aioli	13.80 €
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi / frische Pfifferlinge / Kirschtomaten & Frühlingszwiebeln / frischer Parmesan, kleiner Salat 	10.50 €
„Strozzapreti con Salsiccia“ (Pasta aus der Toscana) / hausgemachte Tomatensoße / italienische Salsiccia / Parmesan / frischer Basilikum	9.90 €
Hausgemachte Hackfleisch-Curry-Lasagne / Schafskäse / Kirschtomaten / kleiner Salat	9.90 €
Gebackene Süßkartoffel / frischer Koriander & Chili / gemischter Salat <i>wahlweise</i> mit - gefüllt mit Mango-Senf dip / gebratene Streifen vom Rinderfilet - mit Soja-Mango-Senf-Dip / gegrilltes Gemüse 	13.50 € 11.50 €

a b e n d b r o t

Afrikanisches YOKO-GARI (Augenbohnergericht aus Ghana) mit gekochtem Maniok & frittierten Kochbananen / Reis / kleiner Salat 	9.90 €
Lachsfilet (aus kontrollierter Aufzucht) mit Orangensoße / gebratener grüner Spargel / Duftreis	19.50 €
Zarter Kalbstafelspitz / Frankfurter Grüne Soße / Salzkartoffeln	13.50 €
Gebratene Hähnchenbrust auf afrikanischer Erdnusssoße / frittierte Kochbananen / frischer Koriander / Erdnuss-Chili-Crunch / duftender Jasmin-Reis	13.50 €
Entrecôte (Charolais-Qualität, ca. 300 g - stammt aus der Hohen Rippe des Rindes und ist ohne Knochen und hat eine deutlich stärkere Marmorierung, sprich Fettanteil im Vergleich zum Rinderfilet und ist dadurch sehr saftig. In der Mitte befindet sich ein Fettkern - das „ Auge “) / Pommes Frites <u>oder</u> Ofenkartoffel / Chimichurri (argentinischer Steakdip) / Mango-Senf-Dip / kleiner Salat	19.50 €
Zartes Rinderfilet (Charolais-Qualität, ca. 200 g -) / Thymianjus / grüne Bohnen im Speckmantel & Pommes frites / kleiner Salat	26.50 €
Hausgemachter Zwetschgencrumble mit einer Kugel Walnusseis 	7.50 €
- mit veganem Vanilleeis 	7.50 €
Drei Kugeln Vanilleeis mit frischen Erdbeeren / steirisches Kürbiskernöl / geröstete Pistazienkerne 	7.50 €

 = vegetarisch  = vegan

Sie haben eine Gluten-Unverträglichkeit? Wir haben für Sie glutenfreie Nudeln und glutenfreie Brötchen vorrätig. Back- und Zubereitungszeit mindestens 10 - 15 Minuten.

BITTE BEACHTEN SIE: KEINE KARTENZAHLUNG MÖGLICH...

Unsere Küche schließt in der Regel um 22.00 Uhr (es wird noch sauber gemacht und für den nächsten Tag vorbereitet). Wenn Sie der späte Hunger überrascht, fragen Sie bitte gerne unsere Service-Mitarbeiter, welche Gerichte wir noch für Sie zubereiten können ☺ Vielen Dank.