

DEUTSCH

WECHSELMENU

1. JUNI

BOWL *GF, V*

14.5

Mexikanisches Bohnen-Tomaten Ragout (aber nicht scharf) mit Nachochips, gebratener Quinoa-Reis, geröstete Zucchini und Paprika, würziger Mais, veggie Hackbällchen, gemischter Salat mit Balsamico Senf Dressing

KRÄUTER DUTCH BABY *GF, V MÖGLICH*

17.5

Diedersdorfer Spargel mit Käse² überbacken auf Ofen-Eierkuchen^{1,5}, Sauce á la Hollandaise¹, Ofenkartoffeln

VEGAN: mit veggie Meat gefüllte Süßkartoffelfalafel und veganem Käse

POLENTA TRIFFT GULASCH *GF*

24.5

Im Ofen gebackene Polenta, orientalisch gewürztes Gulasch, grüne Senfbohnen

EXTRAS

Bio Ei – pochiert/gebraten/gekocht/gerührt je +1.8

Bio Schinken* +2.0

Haloumi² +2.5

Kleiner Beilagen Salat +4.5

- ALLES NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT -

(1) Senf (2) Milch/Laktose (3) Dinkel/Gluten (4) A: Soja B: Glutenfreie Sojasauce (5) Ei (6) Sesam

GF = glutenfrei V = vegan

*enthält Nitritpökelsalz

ENGLISH

CHANGING MENU

1ST JUNE

BOWL *GF, V* **14.5**
Bean - tomato ragout mexican style (but not too spicy) with nacho chips, roasted quinoa-rice, roasted zucchini and sweet pepper, spicy corn, veggie meatballs, mixed lettuce, balsamico mustard dressing

HERBY DUTCH BABY *GF, V POSSIBLE* **17.5**
Diedersdorfer Asparagus baked with cheese¹, oven baked pancake^{1,5}, sauce á la hollandaise¹, baked potatoes

VEGAN: with veggie meat filled sweet poatato falafel and vegan cheese

POLENTA TRIFFT GULASCH *GF* **24.5**
Oven baked polenta, oriental spiced goulash, green beans with mustard paste

ADD ONS

organic egg – poached/fried/cooked/scrambled each +1.8
organic ham* +2.0
haloumi² +2.5
side salad +4.5

- AVAILABLE ONLY WHILE STOCKS LAST -

(1) mustard (2) milk/lactose (3) wheat/spelt (4) A: glutenfree soysauce B: soy (5) egg (6) sesam
GF = glutenfree V = vegan

*contains nitrate salting mix