

Geschmack aus der **KÜCHE**

Tagesgericht

Ab 10

"ORZOTTO" mit Basilikumpesto und aromatischen Kräutern, Mandeln, frischen Kirschtomaten und griechischem Feta-Käse - Natives Olivenöl extra (Allergene: 1,7,8)

13.5

Paccheri Antica Ricetta

mit Tomatensauce und süßer Chili, langsam im Tontopf gekocht mit Parmigiano Reggiano und frischen Kräutern. Serviert im Tontopf

13

(Allergene: 1,7)

Gebratene Puterbrust mit Thunfischsauce, Kartoffel- und Gurkensalat auf einem frischen Salatbett.

14.5

(all: 1,7,4,6,3)

"CAPRESE" im Glas mit Büffelmozzarella-Häppchen, Kirschtomaten, Basilikum und Taralli

14.5

Hähnchenfilets mit knuspriger Panade, Salat, Kirschtomaten und Grana-Spänen - Joghurtsauce - Vinaigrette (all. 1,3,7)

16.5

Salat mit Kichererbsen und Edamame-Falafel, Kirschtomaten, Rote Beete, gemischtem Salat, Kichererbsen-Hummus, Joghurtsauce, Vinaigrette + Sesam (all: 1,7,11)

11.5

Mediterraner Salat mit Grünzeug, Kirschtomaten, griechischem Feta, Oliven, Gurken und Pugliese Friselle-Crumble, Basilikum und Oregano (all: 1,7)

12

HINWEISE FÜR ALLERGIEN ODER LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEIT

1. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer) 2. Krustentiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse 6. Soja 7. Milch sowie milch- und laktosehaltige Produkte 8. Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Nüsse, Pekan-Nüsse, Para-Nüsse, Pistazien, Macadamia-Nüsse oder Queensland-Nüsse) 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesamsamen 12. Schwefeldioxid und Sulfite (bei einem Gehalt größer als 10 mg/kg oder 10 mg/l) 13. Lupinen 14. Weichtiere