

Abendkarte

Februar 18.00 - 22.00

Vorspeise

Der erste und einführende Gang einer ausgedehnten Mahlzeit

Feldsalat mit Speck und Kartoffeldressing	8,00
Hausgemachter persischer Feta/Haselnuss Dukkah/Rucola/ Granatapfelrubine /geröstetes Brot	8,50
Kanarische Kartoffeln mit Mojo und Serrano	9,50

Suppe

**flüssige Speise, die aus Gemüse, Fleisch oder Fisch gekocht
und meist mit Einlage serviert wird**

Misosuppe/Seetang/Tofu/Frühlingszwiebeln (unser Miso ist aus der Schwarzwald-Manufaktur)	7,50
Hochzeitssuppe/Rindfleischbrühe/Markklößchen/Flädle	8,50

Nudeln

verschiedenartig geformte Teigware aus stärkereichen Mehlen

Spaghetti/Serrano/Rucola	11,50
Pasta nach Laune des Kochs	11,50
Cannelloni Ricotta/Rucola/Mozzarella/Tomatensoße, Knoblauchbrot	14,50

Hauptgericht

**Eine Mahlzeit nach der Vorspeise und vor dem Nachtisch, die
reichhaltiger ist**

Kichererbsen Eintopf/Granatapfelmelasse/Tabule/ Auberginen-Pommes	17,00
Boeuf Bourguignon/Kartoffelpüree/Champignons/ Schalotten	19,00
„Bacalhau cozido“ gekochter Stockfisch/Kartoffeln/Ei/Kohl/ Kichererbsen	22,00

Nachtisch

letzter, oft süßer Gang, einer Mahlzeit

Creme Katalan	6,50
Banana Split/Nüsse/Schokoladensoße/Waffel/Eiscreme mit eingerührtem Karamell	8,50

Vesper

**In der kirchlichen Bedeutung ein liturgisches Abendgebet, bei
uns Abendbrot**

Wurstplatte und ein Ei ist auch dabei	9,50
Käseplatte mit Chutney/Nüssen	9,50
AVP(Alternative Vesperplatte)veganes Vesper/ Missy Moo`s Zwiebeline	9,50

Kinder

Piratenteller

**ein leerer Teller mit Besteck, auf dem Kinder
von ihren Eltern Teile von deren Essen rauben**

Ein Wienerle mit Brot	3,00
Willi Suppe, Kinder Kartoffelsuppe vegi.	4,00
„Päärle“ Wienerle mit Brot	4,50
“Nudle mit Soß`“ oder Butter	4,50

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Bei Fragen informieren unsere MitarbeiterInnen gerne, auch
über allergene Zutaten etc.