

# WEEKLY SPECIAL

---

## SUPPE / SOUP 7,5

Karottensuppe mit Kokos-Ingwerschaum & Zimt-Croutons  
Carrot soup with coconut-ginger foam & cinnamon croutons

+ Hausgebeizter Lachs 2,5  
Home pickled salmon

## SALAT / SALAD 7,0

Blattsalat mit Rote Bete, Edamame, gerösteten Sonnenblumenkernen,  
Avocado & Limetendressing  
Leaf salad with beetroot, edamame, roasted sunflower seeds, avocado & lime dressing

+ Hausgebeizter Lachs 2,5  
Home pickled salmon

## DESSERT 7,0

Süße Apfel-Gyoza, Salted Caramel Ice Mochi,  
Tonkabohnen-Vanillesauce & Dulce de Leche  
Sweet apple gyoza, salted caramel ice mochi, tonka bean vanilla sauce & dulce de leche

## PIZZA 10,5

Fior di latte, Lachs, Stracciatella, Meerrettichcreme,  
Rübengrün & Rübengrüncreme  
Fior di latte, salmon, stracciatella, horseradish cream, turnip greens, turnip greens cream

## MONTAG / MONDAY

Leberkäse mit Bayrisch Kraut, Salzkartoffeln & süßem Senf **10,5**  
Meat loaf with Bavarian cabbage, boiled potatoes & sweet mustard

Veganes Tofu-Curry mit gebackenem Blumenkohl & Duftreis **9,8**  
Vegan tofu curry with baked cauliflower & fragrant rice

## DIENSTAG / TUESDAY

Entrecôte-Streifen mit Bärlauch-Ravioli & Salbeibutter **11,0**  
Entrecôte strips with wild garlic ravioli & sage butter

Gemüselasagne mit Kräutercreme & kleinem Salat **10,5**  
Vegetable lasagne with herb cream & small salad

## MITTWOCH / WEDNESDAY

Saltimbocca vom Maishähnchen  
mit Paprikaschaum & Rosmarinkartoffeln **11,7**  
Saltimbocca of corn chicken with pepper foam & rosemary potatoes

Veganeer Linseneintopf mit Kokosjoghurt, Spinatsalat & Röstbrot **9,8**  
Vegan lentil stew with coconut yoghurt, spinach salad & toasted bread

## DONNERSTAG / THURSDAY

Kalbstafilespitz mit Bouillongemüse & Meerrettich-Velouté **11,5**  
Veal boiled fillet with bouillon vegetables & horseradish velouté

Gnocchi in Kirschtomatensugo mit Mozzarella & Rucola **9,8**  
Gnocchi in cherry tomato sauce with mozzarella & rocket

## FREITAG / FRIDAY

Rindergulasch mit Rahmwirsing & Butterspätzle **11,7**  
Beef goulash with creamed savoy cabbage & buttered spaetzle

Gebackene Aubergine, Couscous, Sesamcreme,  
Koriander & Granatapfelkerne (vegan) **10,3**  
Baked eggplant, couscous, sesame cream, coriander & pomegranate seeds (vegan)