

**SOUPE AU PISTOU (PROVENZALISCHER GEMÜSEINTOPF) (V) <sup>L</sup>**

Bouillon | Bundmöhren | grüne Bohnen | Zucchini | Knoblauch

Bundmöhren, Zucchini & grüne Bohnen knackig blanchiert, aufgefüllt mit einer kräftigen Boullion, gewürzt mit Meersalz, gestoßenem Pfeffer & Knoblauch, als Eintopf serviert mit reichlich Einlage & frischem Basilikum

8,40 €

**CREMIGE PILZSUPPE (V) <sup>F L</sup>**

Champignons | Kartoffeln | Sellerie | Lauch | Reis | Petersilie

Kartoffeln & Sellerie in Sojamilch weichgekocht, anschließend fein püriert  
Champignons mit Lauch & Paprika scharf angebraten, abgeschmeckt mit Oregano, Knoblauch & Thymian, serviert mit Basmatireis

8,80 €

**KÜRBIS SALAT (V) <sup>N P</sup>**

Kürbis | Radicchio | Kichererbsen | Sesampaste | Minze | Granatapfel

Hokkaido Kürbis mariniert mit Olivenöl, Piment & Zimt, anschließend im Ofen geröstet, angerichtet mit Radicchio, Kichererbsen, Sesamdressing, schwarzem Pfeffer, Granatapfelkernen & gezupfte Minze

12,20 €

**KARTOFFEL GNOCCHI (G) <sup>A C G H</sup>**

Gnocchi | Babyspinat | junge Möhren | Honig | Olivenöl | Crème fraîche | Nüsse

Möhren im Backofen karamellisiert mit Honig & Olivenöl,  
Gnocchi in der Pfanne goldbraun gebraten mit Spinat, abgeschmeckt mit Muskatnuss & Nüssen, dekoriert mit Möhrengrün & Crème Fraîche

13,30 €

**CAPPELLI DI PRETE MIT BÄRLAUCH (G) <sup>A C G</sup>**

Bärlauch | Aubergine | Tomaten | Oliven | Parmesan

Runde Teigtaschen im Wasserbad gekocht, serviert mit einem Ragout von der Aubergine, gedünsteten Tomaten & grünen Oliven, dazu gehobelter Parmesan

14,60 €

**(G) VEGETARISCHE GERICHTE | (V) VEGANE GERICHTE**

<sup>A</sup> Glutenhaltiges Getreide | <sup>B</sup> Krebstiere | <sup>C</sup> Ei | <sup>D</sup> Fisch | <sup>E</sup> Erdnuss | <sup>F</sup> Soja  
<sup>G</sup> Milch oder Laktose | <sup>H</sup> Schalenfrüchte | <sup>L</sup> Sellerie | <sup>M</sup> Senf | <sup>N</sup> Sesam | <sup>O</sup> Sulfite  
<sup>P</sup> Lupinen | <sup>R</sup> Weichtiere

Bitte teilen Sie uns Lebensmittelunverträglichkeiten vor Ihrer Bestellung mit.  
Endpreise in Euro und der gesetzlich geltenden MwSt.

**SOUPE AU PISTOU (PROVENÇAL VEGETABLE STEW) (V) <sup>L</sup>**

Bouillon | bunch carrots | green beans | zucchini | garlic

Bunched carrots, zucchini & green beans crisply blanched, infused with a strong bouillon, seasoned with sea salt, cracked pepper & garlic, served as a stew with plenty of chowder & fresh basil

8,40 €

**CREMIGE PILZSUPPE (V) <sup>F L</sup>**

Mushrooms | Potatoes | Celery | Leek | Rice | Parsley

Potatoes & celery soft boiled in soy milk, then finely mashed. Mushrooms with leek & paprika spicy fried, seasoned with oregano, garlic & thyme, served with basmati rice

8,80 €

**PUMPKIN SALAD (V) <sup>N P</sup>**

Pumpkin | Radicchio | Chickpeas | Sesame paste | Mint | Pomegranate

Hokkaido pumpkin marinated with olive oil, allspice & cinnamon, then roasted in the oven, dressed with radicchio, chickpeas, sesame dressing, black pepper, pomegranate seeds & plucked mint.

12,20 €

**POTATO GNOCCHI (G) <sup>A C G H</sup>**

Gnocchi | baby spinach | young carrots | honey | olive oil | crème fraîche | nuts

Carrots caramelized in the oven with honey & olive oil, gnocchi fried in the pan until golden brown with spinach, seasoned with nutmeg & nuts, decorated with carrot greens & crème fraîche

13,30 €

**CAPPELLI DI PRETE WITH WILD GARLIC (G) <sup>A C G</sup>**

Wild garlic | Eggplant | Tomatoes | Olives | Parmesan cheese

Round dumplings cooked in a water bath, served with a ragout of eggplant, stewed tomatoes & green olives, served with shaved parmesan

14,60 €

**(G) VEGETARIAN DISHES | (V) VEGAN DISHES**

<sup>A</sup>Cereals containing gluten | <sup>B</sup>Crustaceans | <sup>C</sup>Egg | <sup>D</sup>Fish | <sup>E</sup>Peanut | <sup>F</sup>Soya  
<sup>G</sup>Milk or lactose | <sup>H</sup>Nuts | <sup>L</sup>Celery | <sup>M</sup>Mustard | <sup>N</sup>Sesame | <sup>O</sup>Sulfite  
<sup>P</sup>Lupins | <sup>R</sup>Mollusks

Please inform us of any food intolerances before placing your order.  
*Final prices in Euro and the legally applicable VAT.*