

TERZ

KLEINE TELLER

Brot & Butter	5,0
BBQ Beef Rillettes Pickles Meerrettich-Schmand	5,0
Mulberry & Cironé Rhabarber-Chutney Radieschen	6,0
Schinkenspeck & Pastrami Beete-Chili-Marmelade braune Butter	6,0
Tahini fermentiertes Gemüse Radieschen (vegan)	4,0
Hausgemachte Marmelade Quark Basilikum	4,0
Eingelegtes Ei & Kräuterschmand	4,0
Haselnuss-Granola Rhabarberagout Olivenöl (Kokos-) Joghurt	5,0
WeideEi Tomaten-Chilisoße Labneh Gewürzbutter	8,0
+ Scone	+ 2,5

MITTAGESSEN 12–15 Uhr

Als Menü: Suppe oder Salat, Hauptgang, Kaffee / Tee / Softdrink & Cookie	21,0/22,0
Fenchel-Apfel-Salat mit Walnüssen und Estragon (vegan, GF)	5,0
Möhren-Ingwer-Suppe mit Basilikum und Chili (vegan, GF)	6,0
Gegrillte Möhren mit Eichblattsalat, Tahini-Dressing und Haselnuss-Dukkah (vegan)	7,0
Gegrillter Blumenkohl mit Baba Ganoush und Bulgursalat (vegan)	10,0
Gegrillter Schweinebauch mit Baba Ganoush und Bulgursalat	12,0

SÜSSES

Cookie	2,5
Scone	3,0
Kuchen nach Tagesangebot	1 Stk. 2,5

TERZ

SMALL PLATES

Bread & Butter	5,0
BBQ Beef Rillettes Pickles Horseradish Sour Cream	5,0
Mulberry & Cironé Rhubarb Chutney Radishes	6,0
Schinkenspeck & Pastrami Beetroot - Chilli - Jam Brown Butter	6,0
Tahini Fermented Vegetables Radishes (vegan)	4,0
Homemade Jam Quark Basil	4,0
Pickled Egg & Herbs Sour Cream	4,0
Hazelnut Granola Rhubarb Ragout Olive Oil (Coconut) Yoghourt	5,0
WeideEi (free-range egg) Tomato Chili Sauce Labneh Spiced Butter	8,0
+ Scone	+ 2,5

LUNCH 12:00–15:00

As menu: Soup or Salad, Main Dish, Coffee / Tea / Soft Drink & Cookie	21,0/22,0
Fennel-apple salad with walnuts and tarragon (vegan, GF)	5,0
Carrot-ginger soup with basil and chili (vegan, GF)	6,0
Grilled carrots with oak leaf salad, tahini dressing and hazelnut dukkah (vegan)	7,0
Grilled cauliflower with baba ganoush and bulgur salad (vegan)	10,0
Grilled pork belly with baba ganoush and bulgur salad	12,0

SWEETS

Cookie	2,5
Scone	3,0
Cake according to daily offer	1 pc. 2,5