



14. Juni 2019

Menusuppe / Menu soup
oder
Menusalat (10) / Menu salad
oder
Glacé (7) / Ice cream

Menu I

Tagliatelle mit Pulpo (1,3)
tagliatelle with octopus
24

Menu II

Peperoni gefüllt mit Wildreis, Kräuter und Fetakäse (7)
peperoni filled with wild rice, herbes and feta cheese
22

Wochenteller
Cavaillons Melonen mit Rohschinken
23

Tellergerichte / Main Cours

Roter Curry mit Bambus, Zuchetti Broccoli Blumenkohl und Reis 25
Red Curry with Bambu, Courgettes, Broccoli, Cauliflower and rice
mit Poulet / with chicken 28
mit Bio Gambas / organic king prawns 29

Tagliatelle mit Pulpo 29 (1,3)
Tagliatelle with octopus



Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino 19 (1)
Spaghetti with garlic, oil and peperoncino

Spaghetti Carbonara (Speck, Ei und Käse) 24 (1,3,7)
Spaghetti carbonara with bacon, egg and cheese

Quinoa Tricolore Salat mit Avocado Guacomole and Pink Grapefruit, auf Baby Salatbeet 25 (10)
Tricolore Quinoa Salad with Avocado Guacomoloe and Pink Grapefruit on Baby Salat

Ganze Dorade vom Grill mit Salatbouquet 25 (4,10,12)
Whole Golthead from the grill with Saladbouquet

Grillierter Pulpo auf Blattsalat 25
Grilled octopus with salad

Bio Rauchlachs (Skandinavien) mit Fetakäse auf Salatbouquet 25 (4,7,10,12)
Organic smoked Salmen with Feta cheese and Saladbouquet

ONO Salatteller mit Bio Crevetten, Pink Grapefruit, Avocados und Cottage Cheese 26 (2,7,10)
ONO Salad with Organic Shrimps, Pink Grapefruit, Avocados and Cottage Cheese

Salatteller mit Pouletbrustfilet, Gurken, Tomaten und Grana Padana 25 (7,10,12)
Salade with chickenbreastfilet, cucumber, tomatoe and grana padana

Poulet-Satay-Spiess mit Erdnussbuttersauce, Salat und Reis 23
chicken Satay with peanut buttersauce, salad and rice (5,12)

Croustillant de chèvre chaud mit Trüffelöl und Honig auf buntem Salatbeet 21

Tricolore Salat / Avocado, Burata und Büffeltomate 23 (7)