**Vorspeisen & Beilagen**

**Gemischter Salat** *oder*

**Radicchiosalat mit Pesto und Datteln**

**€ 5,90**

*L, M, N*

**Tagessuppe**

**€ 5,40**

**Ofenkartoffeln mit Kräuter-Cashewdip**

**€ 5,90**

*M, H*

**Falafel mit Dips**

**Kräuter-Cashew, Chili-Tomate**

**€ 6,50**

*L, H*

**Geröstete Sprossenkohl-Süßkartoffel Bruschetta**

**auf hausgemachtem Dinkelfocaccia vom Grill**

**€ 6,80**

*A, H*

**Unsere knusprigen Dinkelflammkuchen:**

**€ 8,50**

**mit Zwiebel, Sour-Cream, Walnusskerne, Weintrauben, Ahornsirup und Schnittlauch** *A, H oder*

**mit Zucchini, Paprika, Melanzane, Tomaten, Oliven, Tzatziki**

**und Pesto** *A, L oder*

**mit Kürbis, Lauch, Tomaten, Rosinen, Kürbiskerne**

**und Mandelfeta** *A, H*

**Hauptspeisen**

**Fruchtiger Rohnen-Apfelsalat,**

**mit gebackenem Brokkoli und Fenchel,**

**Kräuter-Cashewdip und Mehrkornflachbrot**

**€ 13,50**

*H, N, M*

**Burger mit Ofenkürbis und Paprika, Mandelfeta, knackigem Salat, Tomate, Gurke, Rucola, Sauce Tartare und Chili-Tomatensalsa,**

**dazu Ofenkartoffeln und Kräuter-Cashewdip**

**€ 15,50**

*A, H, L, M, N*

**Falafel auf würzigem Gemüse-Linseneintopf,**

**mit Limetten-Minzjoghurt, Granatapfel und Mehrkornflachbrot**

**€ 14,50**

*L, M, N*

**Vollkorn-Dinkelpiadina vom Grill, gefüllt mit Melanzane, Zucchini, frischen Tomaten, Walnuss-Basilikumcreme,**

**dazu Radicchiosalat mit Pesto und Datteln**

**€ 14,50**

*A, H, L, M*

**Süßes**

**Gebratene Banane mit Zwetschkenröster**

**und hausgemachtem Zimteis**

*H*

**Joghurtespuma mit Sauerkirschen, Mangosauce**

**und Schokogranola**

*F*

**€ 5,50**

A Glutenhaltiges Getreide B Krebstiere C Eier D Fische E Erdnüsse F Sojabohnen G Milch H Schalenfrüchte L Sellerie M Senf N Sesamsamen O Schwefeldioxid und Sulphite P Lupinen R Weichtiere

 **SPEISEN**