

# diese Woche

## **Kichererbsen Suppe<sup>9</sup>**

*mit orientalischen Gewürzen und Pack Choi – glutenfrei und vegan*

**8,90€**

## **Brasato di Guancia di Manzo<sup>2, 9</sup>**

*geschmorte Rinderbäckchen, mit Selleriestampf und gebratenem Wilden Brokkoli, dazu Salat – glutenfrei*

**26,90€**

## **gebratenes frisches Lachsfilet<sup>2, 9, 12</sup>**

*auf einem Gemüsepuree, Kokos-Brunoise Sugo, Mönchsbar und Physalis, dazu Salat – glutenfrei*

**26,90€**

## **cremigtes Maronen-Hummus<sup>2, 6, 7, 9</sup>**

*mit gebratener Schwarzwurzel, Shiitake Pilzen, Miso, Sesam und Meerrettich, dazu Salat – glutenfrei und auf Wunsch vegan*

**16,90€**

## **Rigatoni<sup>2, 3, 9</sup>**

*mit Topinambur, Schwarzkohl, Mandeln und Taleggio Käse – glutenfrei mit Risotto und auf Wunsch vegan*

**18,90€**

## **Rote Bete Linguine<sup>2, 3, 9</sup>**

*mit rosa gebratener Kalbsleber, Meerrettich und Mönchsbar – glutenfrei mit Risotto und auf Wunsch vegan möglich*

**18,90€**

## **Risotto all'Aglio Nero<sup>2, 9, 13</sup>**

*mit fermentiertem Knoblauch, Büffelricotta, Polpo und Mönchsbar – auf Wunsch vegan 18,90€*

**24,90€**

**Pastagerichte servieren wir mit Parmigiano, Beilagensalat oder Suppe  
glutenfreie Pasta 2,00€ Aufpreis**

**Allergene:** 1=Ei – Eierzeugnisse, 2=Milch – Milcherzeugnisse, 3=glutenhaltigem Getreide, 5=Nuss-Nusserzeugnis, 6= Sesam – Sesamerzeugnisse 7=Soja – Sojaerzeugnisse, 9=Sellerie – Sellerieerzeugnisse, 10=Senf – Senferzeugnis, 12= Weichtiere – Weichtierzeugnisse 13= Fisch – Fischerzeugnisse 14= Krustentiere – Krustentierzeugnisse