

## VORSPEISEN & ZUM TEILEN

*Solo*  
° — 5,-

*Trio*  
° — 12,-

*Rote Bete Carpaccio*  
Tahini, Harissa, gesalzene Zitrusfrüchte

*Saisongemüse „in Saor“*  
Venezianische Essigmarinade, Pinienkerne

*Fermentiertes Gemüse*  
Kimchi-artiges Saisongemüse, leicht scharf

*Farinata*  
Pfannkuchen aus Kichererbsenmehl, Röstzwiebelsalsa

*Brioche*  
Hefeteig, Butter, Alge   

## WINTERSALAT


Gemischte Saisonsalate mit Dijon-Vinaigrette

*Klein* ° — 6,5  
*Groß* ° — 10,-




## GEMÜSE

*„Verbrannter“ Kohl*  
Gerösteter Weißkohl, Szechuanpfeffer, Karamell-Zitrusfrüchte  
° — 13,-

*Tofu Rasam*  
Kissinger Tofu, Tomate, Süßkartoffel, Tamarinde, Rundkornreis  
° — 14,-

*Fondant-Kartoffeln*  
Kartoffeln, Rosenkohl, Butter, Parmesan, kl. Wintersalat  
 ° — 14,5



## TEIG

*Hausgemachte Pasta*  
Tagliatelle aus 100% Dinkelmehl, Misobutter, Pfeffer, Parmesan  
   ° — 14,-



*Spaghetti*  
Mandel-Zitronenpesto, Petersilie, Semmelbrösel  
 ° — 12,-

*Grüne Kässpatz'n*  
Spinat, Bergkäse, Zwiebel, kl. Wintersalat  
   ° — 15,-

## FLEISCH


*Rollbraten*  
Tamari, Rundkornreis, Ei, Fermentiertes Gemüse  
  ° — 16,5

*Fleischpflanzerl*  
Sauerkraut, Dunkelbiersoße, Kartoffelpüree  
   ° — 15,5

*Geschmorte Rinderrippe*  
Rotwein, Ofengemüse, Kartoffeln  
  ° — 19,-

## SUPPE

*Minestrone*  
Saisongemüse, Olivenöl  
° — 7,-



 mit Parmesan  
° — 7,5

*Marokkanische Hühnersuppe*  
 Kichererbsen, Kräuter, Augsburger Huhn  
° — 9,-

Wechselnde Suppen auf der Tageskarte

## SÜSSES

*Tiramisu*  
   Mascarpone, Dinkel-Biskuit, Grappa, Espresso  
° — 8,-

*Käsekuchen*  
  Olivenöl, Zitrusfrüchte  
° — 5,5

*Brownie*  
Dunkle Schokolade, Mandeln, Karamell, Meersalz  
° — 6,5