

ONTRA LUNCH

 VEGAN |  VEGETARISCH


STARTER + BOWLS

TUNA SASHIMI 18,- | 29,-
süß saurer Gurkensalat & Yuzumayo

PRAWNS & GREENS 12,- | 23,-
6/8er Black Tiger Garnelen
mit Blattsalat, Karotte, Erdnüsse
& Mangodressing

TEMPEH & GREENS 
9,- | 16,-
Blattsalat mit Berglinsen Tempeh, gepickelten Radieserl, Apfel, gerösteten Walnüssen & Tahina-Limetten-Dressing

SALMON BOWL 19,-
mit Sushireis, Gurke, Ponzu, Edamame, rote Zwiebel, Avocado, Sesam & Wasabi

PLANT POWER BOWL  **17,-**
mit Tempeh, Avocado, Karotte, Gurke, Edamame, Rotkohl
& Tahina-Limetten-Dressing

SOULFOOD

PASTRAMI PUNCH 18,-
Pastrami „New York Style“
auf gerösteten Weißbrot mit roten Zwiebeln, Gruyere, Kraut, Essiggurken, Meerrettichcreme & Honig-Senf-Dip



GARNELENPFANNE 32,-
in Knoblauch-Kräuter-Butter gebratene 6/8er Black Tiger Garnelen mit Yuzukoshomayo & Frühlingslauch

ROASTBEEF SLICES 27,-
mit gegrilltem Pak Choi, Gurkensalat & Sesam-Limetten-Vinaigrette

WIENER SCHNITZEL 28,-
vom Kalbsrücken
mit Petersilienkartoffeln, Zitrone & Preiselbeeren

PINSA

MORTAZZA RUSTICA 17,-
mit Mortadella Pistazie, Tomate, Büffelmozzarella & Parmesan

LA VERDE  **17,-**
mit Spargel, Cherrytomate, Crescenza & Bärlauchpesto
 möglich

DESSERT

CITRUS CRUSH  **7,-**
Ricotta-Zitrus-Creme
mit Erdbeeren & Basilikum