



Speisekarte

Alle Gerichte sind vegetarisch oder als vegan gekennzeichnet

Mi. - Fr.: 11:30 bis 14 Uhr

Mittagstisch → auf unserer Tafel

&

Mezze mit hausgemachtem Brot

Hummus* ^K (vegan) - Natur oder Zitrone-Koriander	€ 5,40
Erbsen-Minze-Dip* ^G	€ 5,40
Labneh - hausgemachter Frischkäse mit Olivenöl & Za'atar ^K	€ 5,20
Olivencreme* aus schwarzen Oliven, gerösteten Sonnenblumenkernen, Kapern & Petersilie (vegan)	€ 5,60
Gerösteter Blumenkohl mit Tahincreme ^K & Granatapfelkernen	€ 5,90
1 + 1 + 1 : 3 Mezze nach Wahl	€ 9,90
 Hausgemachtes Brot extra	 € 2,00

Dessert und Kuchen nach Verfügbarkeit in unserer Vitrine.





Speisekarte

Alle Gerichte sind vegetarisch oder als vegan gekennzeichnet

Mi. - Fr. 18 bis 21 Uhr
Sa. 11:30 - 14 Uhr und 18 - 21 Uhr

Mezze (siehe vorne)

Levantinische Salate mit Brot

Taboulé ^A aus Gurke, Tomate, Blumenkohl, Petersilie & Minze mit Hirtenkäse	€ 6,50 € 7,20
Blanchierte Möhren mit Zimt-Knobi-Honig-Dressing, etwas Crème Fraîche und frischem Dill & Koriander	€ 6,90
Rotkohl, Stangensellerie, Apfel & rote Zwiebel mit gerösteten Haselnüsse, Cranberries & leichter Sauerrahm-Mayo ^J	€ 7,20
Junge Kartoffeln mit Erbsen, Senfsamen, frischem Koriander, etwas Chili & einem Klecks Joghurt (vegan möglich)	€ 6,50
Try 'em all: alle Salate, Klecks Hummus & kleines Extra	€ 14,90

Und sonst so?

3 Filo-Röllchen ^A mit Spinat, Lauch & Feta ^G , dazu Zitronenjoghurt ^G	€ 7,10
Hot artichoke-Dip aus eingelegten Artischocken, Parmesan, Frischkäse & etwas Mayo ^J + Brot	€ 7,90
½ Aubergine aus dem Ofen mit Buttermilch-Sauce*, Granatapfelkernen Za'atar ^K & Thymian + Brot (kalt serviert)	€ 7,20
Lauwarme Sommerpasta* in leichter Joghurtsauce mit Erbsen, Hirtenkäse, Basilikum & Chili-Pinienkernen	€ 9,80

*: mit etwas Knoblauch; A: Glutenhaltiges Getreide; C: Eier; G: Milchprodukte; I: Sellerie; J: Senf; K: Sesamsamen