



12-14 Uhr, Sa. 15-18 Uhr

# Mittags

Alle Gerichte sind vegetarisch oder als vegan gekennzeichnet

## Mezze mit hausgemachtem Brot<sup>A</sup>:

Kalamata-Oliven (vegan)	7
Saisonales Grillgemüse (vegan)	7
Hummus <sup>*K</sup> natur (vegan)	8
Labneh, hausgemachter cremiger Frischkäse <sup>G</sup> mit Olivenöl & Za'atar <sup>K</sup>	8
Erbsen-Minze-Dip mit Petersilie, Zitrone & Za'atar <sup>K</sup> (vegan)	9
Möhrencreme mit Orange, Harissa & Pistazien auf Zitronenjoghurt <sup>G</sup>	10

## Mezze specials mit hausgemachtem Brot<sup>A</sup>:

<b>1 + 1 + 1:</b> 3 Mezze nach Wahl auf unserer Etagerer	16
Labneh <sup>*K</sup> mit geschmorten Artischocken, Za'atar <sup>K</sup> & Salzzitrone	12
Hummus <sup>*K</sup> mit Grillgemüse, Tahini <sup>K</sup> & Oliven	12
Gegrillte Cocktailtomaten (heiß & süß) mit Zitrone, Knoblauch & Thymian auf Zitronenjoghurt <sup>G</sup> (kalt & sauer) + Brot	12
Around the world: Schweizer/Österreichischer Bergkäse, indisches Orangen-Mandel-Chutney, griechische Oliven, levantinischer Hummus <sup>K*</sup> , italienisches Olivenöl & isländische Meersalzflocken	15

**Hausgemachtes Brot extra (vegan) 2.5**

\*: mit etwas Knoblauch; A: Glutenh. Getreide (Weizen); C: Eier; F: Soja; G: Milchprodukte; I: Sellerie; J: Senf; K: Sesamsamen; L: Sulfite. 3: Antioxidationsmittel. Die Zutaten unserer Kuchen können eingesehen werden. Alle Preise in Euro. Stand 10.06.2024. Änderungen vorbehalten.



18-21 Uhr

# Abends

Alle Gerichte sind vegetarisch oder als vegan gekennzeichnet

## Mezze siehe vorne +

Hausgemachte Falafeln mit Tahini <sup>K</sup> & mildem Chili-Öl + Brot (vegan)	7
Süßkartoffel-Pommes mit Harissa & Schwarzkümmel, dazu Sojasauce-Tahini <sup>AK</sup> & hausgemachte Mayo <sup>J</sup> (vegan)	9
Feine Auberginensuppe* mit Perl-Couscous <sup>A</sup> & Basilikum + Brot (vegan)	9   14
Grüner Salat mit Gurke, Salzzitrone & Za'atar <sup>K</sup>	7   11
Gegrillte Aubergine mit Curryjoghurt, karamellisierten Zwiebeln & Mandelblättchen + Brot	12
Sommerpasta mit Feta, Erbsen, Basilikum, etwas Knobi & Pinienkernen in leichter Joghurtsauce (lauwarm)	14
Filo-Tarte <sup>A</sup> mit Blumenkohl, Cheddar & Curry-Senf-Béchamel, dazu Salat mit Gurke, Salzzitrone & Za'atar <sup>K</sup>	15
<b>THE BEE'S KNEES Platter:</b> Hummus <sup>*K</sup> , Falafeln, Grillgemüse, Tahini <sup>K</sup> , eingel. Zwiebeln <sup>3L</sup> , Zhug, Amba <sup>J</sup> + Brot (vegan)   + 1 gekochtes Bio-Ei	15   16
<b>BALAGAN</b> ab 2 Pers.: Mezze & Hauptspeisen, was die Küche hergibt	p. P. 29

## Dessert

Affogato - Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis	einfach   doppelt	3.8   4.8
Sommerpavlova <sup>C</sup> mit gefrorenen Himbeeren, Vanilleeis & Schlagsahne		9

\*: mit etwas Knoblauch; A: Glutenh. Getreide (Weizen); C: Eier; F: Soja; G: Milchprodukte; I: Sellerie; J: Senf; K: Sesamsamen; L: Sulfite. 3: Antioxidationsmittel. Die Zutaten unserer Kuchen können eingesehen werden. Alle Preise in Euro. Stand 10.06.2024. Änderungen vorbehalten.