



Bunter Salatteller

Mit gebratenem **Bio-Tofu**, Zwiebelringen, frischem Gemüse, Oliven und Käse mit Mango-Balsamico-Dressing

Mit gebratener **Hähnchenbrust**, Zwiebelringen, Oliven und Käse mit Mango-Balsamico-Dressing

Mit **Halloumi-Käse**, Walnüssen und Feigen gebraten in einer Granatapfelsauce mit Oliven und Mango-Balsamico-Dressing

Tapas

Grüne & schwarze Oliven, eingelegt in Kräuter-Marinade
Datteln im Speckmantel (5 Stück)



Tapas Teller

Niño

Hausgemachtes Tzatziki, Schafskäsecreme, hausgemachter Hummus, Pimientos de Padron mit Meersalz, gebratenes Antipastigemüse, gebratene **Chorizo** (spanische Paprikawurst), **Datteln im Speckmantel**, Gurken und Tomaten

Frida (vegetarisch)

Hausgemachtes Tzatziki, Schafskäsecreme, hausgemachter Hummus, eingelegte Oliven, gebratenes Antipastigemüse, frittierte **Quinoa-Spinat Bratlinge**, pikante **Käsebällchen**, Gurken und Tomaten

Vegan

Salsa-Dip, Oliven, hausgemachter Hummus, Feigen, Pimientos de Padron mit Meersalz, gebratenes Antipastigemüse, Nopalesbratlinge, Gurken und Tomaten

* Nopales sind Kaktuspflanzen mit großen, flachen, ovalen Blättern, ein in der mexikanischen Küche beliebtes, nahrhaftes und gesundes Lebensmittel

Alle Tapas Teller werden mit Fladenbrot serviert.

Im Sommer ist es leider nicht möglich, Gerichte individuell abzuändern.



Speisen

Tandoori-Hähnchen

Gebratene Hähnchenbrust in einer Joghurt-Gewürzmarinade mit frischem Gemüse und Ingwer in einer pikanten Sauce, dazu Basmatireis

Auberginencurry

Gebratene Hähnchenbrust mit Süßkartoffeln und Auberginen in einer feinen Curry-Kokos-Sauce, dazu Basmatireis

Yogurtlu Kebap

Hähnchenbrust gebraten mit frischem Gemüse, Auberginen und Tomaten, verfeinert mit türkischen Gewürzen, geschichtet mit Tzatziki und Pommes auf Pita Brot

Colombo

Karibisches Hähnchencurry: Gebratene Hähnchenbrust mit frischem Gemüse und Cashewnüssen mit Honig karamellisiert in einer feinen Curry-Kokos-Sauce, dazu Basmatireis

**Im Sommer ist es leider nicht möglich,
Gerichte individuell abzuändern.**



Speisen

Hähnchencurry Mango

Gebratene Hähnchenbrust mit frischen Mangos in einer cremigen Sauce, dazu Basmatireis

Chicken Vindaloo

Gebratenes Hähnchenfleisch nach südindischer Art mit Süßkartoffeln, Zwiebeln und frischem Gemüse in einer scharf-würzigen Sauce, dazu Basmatireis

Süßkartoffelbällchen // vegetarisch // + vegan möglich

Hausgemachte Süßkartoffelbällchen (mit Koriander) mit Gemüse und Cashewnüssen auf einer cremigen Himalajasauce mit Koriander, dazu Basmatireis

Nopalesbratlinge* Aubergine // vegetarisch // + vegan möglich

Vegetarische Bratlinge mit Süßkartoffeln und Auberginen in einer feinen Curry-Kokos-Sauce, dazu Basmatireis

* Nopales sind Kaktuspflanzen mit großen, flachen, ovalen Blättern, ein in der mexikanischen Küche beliebtes, nahrhaftes und gesundes Lebensmittel

**Im Sommer ist es leider nicht möglich,
Gerichte individuell abzuändern.**

Warme Tortillas

Tortilla „Tandoori“ //vegetarisch//+vegan möglich

Gefüllt mit gebratener Hähnchenbrust **oder** Bio-Tofu in einer Joghurt-Gewürzmarinade mit frischem Gemüse und Ingwer in einer pikanten Sauce, überbacken mit Käse, getoppt von Crème Fraîche, dazu Salatbeilage

Tortilla „Gado Gado“

Gebratene Hähnchenbrust **oder** Bio-Tofu mit frischem Gemüse und Zuckerschoten, in einer indonesischen Erdnuss-Kokos-Sauce, überbacken mit Käse, getoppt von Crème Fraîche, dazu Salatbeilage

Tortilla „Mango“

Gebratene Hähnchenbrust und frische Mangos in einer feinen, cremigen Currysauce, überbacken mit Käse, getoppt von Crème Fraîche, dazu Salatbeilage

Tortilla „Teriyaki“

Gebratene Hähnchenbrust, frisches Gemüse, Bambusstreifen und Sesam in einer würzigen Teriyaki-Sauce, überbacken mit Käse, getoppt mit Crème Fraîche dazu Salatbeilage

Tortilla „Jacky“ // vegetarisch // + vegan möglich

Gebratene Jackfruit, Gemüse und Süßkartoffelpommes in einer würzigen Barbecue-Sauce, überbacken mit Käse, getoppt von Crème Fraîche, dazu Salatbeilage

Tortilla „Sweet Potato“ // vegetarisch // + vegan möglich

Hausgemachte Süßkartoffelbällchen, gebratenen Zucchini und Auberginen, überbacken mit Käse, getoppt von Crème Fraîche, dazu Salatbeilage





Desserts

Veganer Schokokuchen „Lucky Cake“

Leckerer hausgemachter Schokokuchen mit Banane, Kokosflocken und Mandeln dazu Fruchtsorbet und Beeren

Soufflé al Cioccolato

Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern, Vanilleeis und Karamelsauce, Mandelblättchen