

SAISONKARTE OKTOBER

	Studierende	Mitarbeiter*innen	Gäste
KNOBLAUCHSUPPE NACH MALLORQUINISCHER ART mit Tomaten, Weißbrot, Oregano, Olivenöl und viel Knoblauch <small>(All.:Sel,So,Wz/Inh.:K,V,V*/ZusS.:odZ)</small>	2,60€	4,30€	6,10€
*mit einem gebratenen Riesengarnelenspieß <small>(All.:Kr,Sel,So,Su,Wz/Inh.:K/ZusS.:3,5)</small>	6,10€	7,80€	9,60€
GERÖSTETER CHILI-HOKKAIDOKÜRBIS auf Belugalinsen-Salat mit Grünkern an frischem Rucola, garniert mit gerösteten Haselnüssen und Granatapfel an Harissa-Mayo <small>(All.:Di,Ha,Sen/Inh.:K,V,V*/ZusS.:3)</small>	5,10€	6,80€	8,60€
PAPRIKA-HACKFLEISCH-PFANNE mit Kirschtomaten, Knoblauch & Zwiebeln an Tomaten-Avocado-Dipp und Chili-Limettenreis, garniert mit Tortilla-Chips <small>(All.:Sel,So,Wz/Inh.:K,R,S/ZusS.:3)</small>	6,60€	8,30€	10,10€
GEBRATENES TILAPIAFILET auf Ofengemüse der Saison mit Kürbis, Zucchini und Paprika an Süßkartoffelpüree mit Curry & Zimt <small>(All.:Fi,So/Inh.:K,F/ZusS.:odZ)</small>	9,60€	10,30€	12,10€

SAISONKARTE OKTOBER

	Studierende	Mitarbeiter*innen	Gäste
CREMIGE PASTA AUF LINSENSUGO MIT OLIVEN	5,10€	6,80€	8,60€
<p>Penne Rigate auf cremiger Sauce mit Kirschtomaten, Staudensellerie, Oliven und Tellerlinsen mit Balsamico & Knoblauch, garniert mit veganem „Feta“ und frischem Basilikum</p> <p>(All.:Sel,Su,Wz/Inh.:K,V,V*/ZusS.:1,6)</p>			
VEGANE CURRYVURST	7,10€	8,80€	10,60€
<p>mit hausgemachter Sriracha-Curry-Tomatensauce und knusprigen Steakhouse Pommies</p> <p>(All.:So,Wz/Inh.:K,V,V*/ZusS.:2,3,4)</p>			
VEGANES „EIERLIKÖR“-TRIFLE	4,10€	5,80€	7,60€
<p>Granola im Glas geschichtet mit Espresso, Schlagcreme, Schokolade und hausgemachtem veganen „Eierlikör“ aus Vanillepudding, weißem Rum & Kala Namak, garniert mit gehobeltem Marzipan, frischem Obst & Minze</p> <p>(All.:Hf,Ma,So/Inh.:A,V,V*/ZusS.:15)</p>			

Karotten-Ingwer-Suppe - Details in der regulären Speisekarte -

