

APÉRITIF + VORSPEISEN

01

VORSPEISEN

BRUSCHETTA

Bauernbrot, Tomate, Knoblauch,
rote Zwiebeln, Basilikum

VEGAN

5,90 €

KÜRBIS-KOKOSCREMESUPPE

mit gerösteten Kürbiskernen und
warmen Bauernbrot

VEGAN

6,90 €

BROTKORB TWENTY ONE (für 2 Personen)

Warmes Bauernbrot mit Aioli,
Pesto Rosso-Frischkäse &
Preiselbeer-Zwiebelmarmelade

VEGAN

6,50 €

APERITIF

TWENTY ONE SPRIZZ

Martini Fiero, Pfirsichsirup,
Zitrone, Lime Juice, Prosecco

0,2 l 6,50 €

- auch alkoholfrei möglich -

PROSECCO

auf Eis

0,1 l 4,50 €

- auch alkoholfrei möglich -

HIMBEER SPRIZZ

Prosecco, Himbeeren,
Himbeersirup, Limetten

0,2 l 6,50 €

- auch alkoholfrei möglich -

WHITE PEACH SPRIZZ

Prosecco, Schweppes White Peach,
Minze

0,2 l 6,50 €

- auch alkoholfrei möglich -

APEROL SPRIZZ

Aperol, Prosecco,
Orangenscheibe, Soda

0,2 l 6,50 €

LILLET WILD BERRY

Lillet, Schweppes Wild Berry,
Waldbeeren

0,2 l 6,50 €

BOWL'S

Wir haben das hawaiianische Nationalgericht „Poke Bowl“ für dich neu interpretiert und es mit Einflüssen der europäischen und asiatischen Küche kombiniert. Hier findest du eine Auswahl unserer Lieblingsbowls:

Bitte beachte, dass die Base vieler unserer Bowls warm ist, jedoch am Ende nicht „heiß“ serviert wird, da die meisten unserer frischen Toppings gekühlt werden müssen.

FALAFEL BOWL

Gebackene Falafel Bällchen, Cous Cous, Karotten, Kichererbsen, Baby-Blattspinat, mariniertes Rotkohl, Avocado, Granatapfelkerne, schwarzer Sesam

Dazu empfehlen wir: Minz-Joghurt- oder Asia-Erdnuss-Dressing

14,90 €

CHICKEN BOWL

gebratene Hähnchenbruststreifen, Reis, Mungosprossen, Pak-Choi, Frühlingszwiebeln, Asia Spitzkohl, gekochtes Ei, schwarzer Sesam, Röstzwiebeln

Dazu empfehlen wir: Asia-Erdnuss- oder Teriyaki-Dressing

15,90 €

PULLED PORK BOWL

12 Stunden geschmortes Pulled Pork, Reis, Asia Spitzkohl, Paprika, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Feta, gerösteter Sesam, Röstzwiebeln

Dazu empfehlen wir: Hot-Chili- oder Sweet-Chili-Dressing

15,90 €

LACHS BOWL

Gebratenes Lachsfilet, Reis, Frühlingszwiebeln, Kichererbsen, Rote Beete, Blattspinat, Feta, gerösteter Sesam, Walnüsse

Dazu empfehlen wir: Mango-Curry oder Sesam Vinaigrette

18,50 €

FETA BOWL

Gebäckener Fetakäse, Cous Cous, gerösteter Blumenkohl, Gurke, Zucchini, mariniertes Rotkohl, Granatapfelkerne, Röstzwiebeln

Dazu empfehlen wir: Sweet-Chili- oder Minz-Joghurt-Dressing

15,50 €

ITALIAN BOWL

Risoni-Nudeln, Parmaschinken, Mini-Mozarella, Kirschtomaten, Rucola, gebratene Zucchini, rote Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Pesto, Kräuter-Croutons, Pinienkerne

Dazu empfehlen wir: Parmesan-Dressing

15,50 €

TOFU BOWL

Crispy Tofu, Reis, Frühlingszwiebeln, Mungosprossen, Gurken, Kirschtomaten, Avocado, Cashewnüsse, gerösteter Sesam

Dazu empfehlen wir: Asia-Erdnuss- oder Teriyaki-Dressing

14,90 €

ZIEGENKÄSE BOWL

Gratinierter Ziegenkäse, bunte Blattsalate, Karotte, Rote Beete, Gurken, gerösteter Blumenkohl, Walnüsse, Kräuter-Croutons, Granatapfelkerne

Dazu empfehlen wir: Mango-Curry oder Sesam Vinaigrette

14,90 €

SHRIMP BOWL

Gebratene Riesengarnelen, bunte Blattsalate, Edamame, Mais, Gurken, Asia Spitzkohl, Kirschtomaten, Mango, Röstzwiebeln, gesalzene Erdnüsse

Dazu empfehlen wir: Parmesan- oder Sweet-Chili-Dressing

17,90 €

2 SCHEIBEN UNSERES HAUSBROTS +1,00 €

Wähle ein Dressing zu deiner Bowl:

Mango-Curry

Minz-Joghurt

Asia-Erdnuss 

Sweet-Chili

Hot-Chili

Sesam Vinaigrette 

Teriyaki

Parmesan Dressing

Unser Service hilft dir bei Fragen zu unseren Bowls gerne weiter...!

PASTA

Wir bereiten täglich frische Pasta für dich zu, dabei verwenden wir nur die besten Zutaten: Hartweizengrieß, Eier aus der Region und gutes Olivenöl. Lass dich überraschen, welche Pastaform der Küchenchef heute gezaubert hat.

PASTA | OLIVENÖL | GARNELEN

Pasta, Olivenöl, gebratene Riesengarnelen, Knoblauch, Kirschtomaten

18,90 €

PASTA | KRÄUTER-SAHNESOSSE | HÄHNCHEN

Pasta, gebratene Hähnchenbrust, Kräuter-Sahnesoße, frischer Spinat

16,50 €

PASTA | PARMESAN-ZITRONE | LACHS

Pasta, Parmesan-Sahnesoße, Zitrone, gebratenes Lachsfilet, Rucola

18,90 €

PASTA | BÜFFELMOZZARELLA

Pasta, Olivenöl, Büffelmozzarella, getrocknete Tomaten, Knoblauch, Rucola

VEGGIE

14,90 €

PASTA | TOMATEN-FRISCHKÄSE | HÄHNCHEN

Pasta, Tomatensugo, Frischkäse, gebratene Hähnchenbruststreifen, gebratenes Gemüse

16,50 €

PASTA | LINSENBOLOGNESE

Pasta, Beluga-Linsen, Tomaten, Karotten, Sellerie, Knoblauch, Rotwein

VEGAN

12,90 €

PASTA | TOMATE | GEMÜSE

Pasta, Tomatensugo, gebratenes Gemüse, rote Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Rosmarin

VEGGIE VEGAN
MÖGLICH

13,90 €

Du hast eine Laktose-Unverträglichkeit?

Wir kochen ausschließlich mit pflanzlicher Sahne, daher sind unsere Gerichte mit Sahnesoße **laktosefrei**.

DU MAGST ES SCHARF?

Wir können alle Gerichte auf Wunsch mit Chili zubereiten.

2 SCHEIBEN UNSERES HAUSBROTS

+1,00 €

PARMESAN frisch gehobelt

+1,00 €

ONE POT'S

In unseren One Pot's oder auf Deutsch „Eintopf“ kombinieren wir frische Zutaten mit allen kulinarischen Einflüssen der Welt:

ROTES CURRY | CHICKEN

Gebratene Hähnchenbruststreifen, Reis, rote Curtypaste, Kokosmilch, Spitzkohl, Paprika, Frühlingszwiebeln, gerösteter Sesam, Röstzwiebeln

15,90 €

CHILI CON CARNE

100% Rinderhack, Tomaten, rote Bohnen, Mais, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Zartbitter Schokolade

(dazu reichen wir 2 Scheiben unseres Hausbrots)

13,90 €

CHILI SIN CARNE

Linsen, Tomaten, Rote Bohnen, Mais, Paprika, Knoblauch, Zwiebeln

(dazu reichen wir 2 Scheiben unseres Hausbrots)

VEGAN

12,90 €

RISONI-RINDERRAGOUT

Risoni-Nudeln, Rinderragout, geschmorte Pilze, Parmesan

16,90 €

RISONI-NUDEL RISOTTO

Risoni-Risotto, Pesto-Sahne, Rucola, getrocknete Tomaten, Parmesan

13,90 €

CHICKEN TERIYAKI POT

Reis, gebratene Hähnchenbruststreifen, Teriyakisauce, Brokkoli, Mungosprossen, Frühlingszwiebeln, gerösteter Sesam

15,90 €

ROTES MÖHREN-KICHERERBSEN CURRY

Möhren, Reis, Kichererbsen, rote Curtypaste, Kokosmilch, Baby Blattspinat, Frühlingszwiebeln, Cashewnüsse

VEGAN

13,90 €

SÜSSKARTOFFEL-KOKOS POT

Süßkartoffeln, Reis, Kokosmilch, Ingwer, Brokkoli, Edamame, Frühlingszwiebeln, schwarzer Sesam, Röstzwiebeln

VEGAN

13,90 €

DU MAGST ES SCHARF?

Wir können alle Gerichte auf Wunsch mit Chili zubereiten.

2 SCHEIBEN UNSERES HAUSBROTS

+1,00

DU HAST NICHT AUFGEGESEN?

gerne packen wir dir dein Essen in unsere nachhaltige Verpackung ein...!

Bitte habe Verständnis, dass wir dir dafür 0,50 € berechnen...

SWEET'S

Unser Patissier gibt sich jeden Tag große Mühe um euch den Abschluss eures Besuch zu versüßen. Für unsere Dessert's verwenden wir nur die besten Zutaten.

SCHOKOMOUSSE

hausgemachtes Schokomousse mit Vanilleschaum und Himbeermark

6,90 €

CHEESECAKE

No-bake Cheesecake mit Erdbeersauce und Schlagsahne

6,90 €

SCHOKOBROWNIE

warmer Schokobrownie mit Walnüssen, Mangomark und frischen Beeren

6,90 €

VEGAN

HOT DRINKS

CAFÉ CREMA

2,80 €

ESPRESSO

2,50 €

DOPPELTER ESPRESSO

3,50 €

ESPRESSO MACCHIATO

2,70 €

CAPPUCCINO

3,10 €

MILCHKAFFEE

3,10 €

LATTE MACCHIATO

3,60 €

HEISSE DUNKLE SCHOKOLADE

3,10 €

HEISSE WEISSE SCHOKOLADE

3,10 €

DIGESTIF

RAMAZZOTTI

4 cl 3,90 €

BAILEYS
auf Eis

4 cl 3,90 €

OUZO

2 cl 2,30 €

JÄGERMEISTER

2 cl 2,30 €

GRAPPA

2 cl 3,50 €

PRINZ OBSTLER

alte Williams-Christ Birne
alte Waldhimbeere
alte Marille

2 cl 3,50 €

HOT SPECIALS

DAVID RIO CHAI LATTE

4,10 €

Tiger Spice, Elephant Vanilla
oder Tortoise Green Tea

DIRTY CHAI LATTE

+1,20 €

mit extra Espresso-Shot

SCHOKO-LATTE

4,30 €

heiße weiße Schokolade mit Espresso-Shot

KARAMELL-LATTE

4,10 €

Latte Macchiato mit Karamellsirup

MILCHKAFFEE MIT BAILEYS

5,10 €

LUMUMBA

5,10 €

heiße dunkle Schokolade mit Rum

SCHLAGSAHNE

+0,60 €

ALLE HOT DRINKS & HOT SPECIALS
AUCH MIT HAFERMILCH MÖGLICH!