

Snacks & Barfood

Snacks & Barfood

Käseauswahl ^{6,10,17,26,27,28 28} **11,90 EUR**
mit ausgewählten Käsesorten, dazu Feigensenf,
hausgemachtes Zwiebel-Chutney und Parisienne

Cheese selection ^{6,10,17,26,27,}
with selected cheeses, also fig mustard, homemade onion chutney and baguette parisienne

Grüne Kräuter-Knoblauch-Oliven ^{10,17,27,28} **6,90 EUR**
dazu Parisienne

Green olives with herbs and olives ^{10,17,27,28}
with baguette parisienne

Kartoffelspalten ^{6,10,27,28} **5,90 EUR**
mit mediterranen Kräutern, dazu Sauerrahm

Potato wedges ^{6,10,27,28}
with mediterranean herbs, also sour cream

LUJAH-Kartoffeln ^{6,28} **5,90 EUR**
mit grobem Hallore-Salz und Knoblauchöl, dazu Sauerrahm

Homemade potatoes ^{6,28}
with coarse salt produced in Halle and garlic oil, also sour cream

Süßkartoffelpommes ^{6,17} **5,90 EUR**
mit hausgemachter Aioli

Sweet potato fries ^{6,17}
with homemade aioli

Ziegenkäse im Serranomantel ^{6,10,17,27,28} **8,90 EUR**
verfeinert mit Honig, dazu Parisienne

Goat cheese wrapped in serrano ham ^{6,10,17,27,28}
refined with honey, also baguette parisienne

Chorizo ^{10,17,26,27,28} **5,90 EUR**
luftgetrocknete Salami in Honig karamellisiert, dazu Parisienne

Chorizo ^{10,17,26,27,28}
air-dried salami caramellized in honey, also baguette parisienne

Snacks & Barfood

Snacks & Barfood

Hausgemachte Hähnchen-Nuggets ^{1,6,17,28} **6,90 EUR**
in Pankomehl, dazu hausgemachter Sweet-Chili-Dip

Homemade chicken nuggets ^{1,6,17,28}
in panko, also homemade sweet chili dip

Gambas ^{4,10,17,27,28} **13,90 EUR**
scharf angebraten, mit Koblauch-Chili-Topping, dazu frische Limette und Parisienne

Prawns ^{4,10,17,27,28}
shortly roasted at high temperature, with garlic and chili topping,
also fresh lime and baguette parisienne

Manchego Sticks ^{1,6,9,27,28} **6,90 EUR**
in Wan-Tan-Blättern ausgebackener Manchego, dazu hausgemachter Feigensenf

Manchego sticks ^{1,6,9,27,28}
in wonton wrappers baked in Manchego, also homemade fig mustard

Hausgemachte Falafel ^{6,17} **4,90 EUR**
mit Joghurt-Minz-Dip

Homemade falafel ^{6,17}
with yoghurt-mint dip

3 hausgemachte Dips mit LUJAH-Brot ^{6,10,17,27,28} **7,90 EUR**
Aioli, Oliventapenade, Hummus, Mojosauce und Schafskäsecreme,
dazu einen Brotkorb mit frischem Parisienne

3 homemade dips with LUJAH-bread ^{6,10,17,27,28}
Aioli, olive tapenade, hummus, mojo sauce and cream out of sheep's cheese, also a bread basket with
fresh baguette parisienne

Quiche

dazu Feigensenf ^{9,28} und Zwiebel-Chutney, wahlweise mit:

Lauch und Käse ^{1,6,17}

4,90 EUR

Kalbsfleisch und Zwiebeln ^{1,6,17}

5,90 EUR

Quiche

also fig mustard ^{9,28} and onion chutney, optionally with:

Leek and cheese ^{1,6,17}

Veal and onions ^{1,6,17}

Burrata ^{6,10,17,28}

8,90 EUR

auf Avocado-Tomaten-Salat mit Basilikumpesto, dazu Parisienne

Burrata ^{6,10,17,28}

on avocado and tomato salad with basil pesto, also baguette parisienne

Glasnudelsalat ^{2,3,10,11,27,28}

6,90 EUR

mit Mukimame, Koriander, mariniert in Teriyakisauce und Nouc Cham

Glass noodle salad ^{2,3,10,11,27,28}

with mukimame beans, coriander, marinated in teriyaki sauce and Nouc Cham

Salate

Salads

Frische Blattsalate mit marktfrischem Gemüse

u.a. Apfel, Avocado, Tomate, Gurke und gerösteten Nüssen ^{19,25}

Fresh lettuces with market-fresh vegetables

i.a. apple, avocado, tomato, cucumber and roasted nuts ^{19,25}

8,90 EUR

mit Hähnchenbrustfiletstreifen ^{19,25}

with chicken breast fillet stripes ^{19,25}

11,90 EUR

mit Gambas in Knoblauchöl gebraten ^{19,25}

with prawns roasted in garlic oil ^{19,25}

16,90 EUR

mit gebackenem Schafskäse ^{1,6,10,17,19,25}

with baked sheep's cheese ^{1,6,10,17,19,25}

12,90 EUR

Zu unseren Salatvariationen erhalten Sie ofenfrisches Parisienne, ^{10,17}

sowie ein Dressing Ihrer Wahl: Balsamico-Essig & Olivenöl / Honig-Senf

Dressing ^{8,27} / Himbeer Dressing ^{9,27,28} / Walnussdressing ^{9,25}

You will get baguette parisienne fresh out of the oven to our salad variations ^{10,17}

also a dressing of your choice: balsamic vinegar & olive oil / honey-mustard dressing ^{8,27} /

raspberry dressing ^{9,27,28} / walnut dressing ^{9,25}

Suppen

Soups

Zucchini-Kartoffel-Creme-Suppe ^{6,7,10,17} **4,90 EUR**
dazu Parisienne

Zucchini potato cream soup ^{6,7,10,17}
also baguette parisienne

Tomatensuppe ^{6,7,10,17,28} **4,90 EUR**
dazu Parisienne

Tomato soup ^{6,7,10,17,28}
also baguette parisienne

Pasta

Pasta

Spaghetti Rucola ^{6,7,17,19,27} **8,90 EUR**
mit geschmolzenen Cherrytomaten, Rucola, Knoblauch und gerösteten Cashewkernen, dazu Grana Padano

Spaghetti arugula ^{6,7,17,19,27}
with melted cherry tomatoes, arugula, garlic and roasted cashews, also Grana Padano

Spaghetti Chorizo all' arrabbiata ^{6,7,17,26,27,28} **11,90 EUR**
mit scharfer Tomatensauce und Chorizo, dazu Grana Padano

Spaghetti Chorizo all' arrabiata ^{6,7,17,26,27,28}
with spicy tomato sauce and chorizo, also Grana Padano

Penne Hähnchen ^{6,7,17,27,28} **11,90 EUR**
mit Hähnchenbrustfiletstreifen, in einer Mozzarellasauce mit getrockneten Tomaten, dazu Grana Padano

Penne with chicken ^{6,7,17,27,28}
with chicken breast fillet stripes, in mozzarella sauce with dried tomatoes, also Grana Padano

Allergene: ■ 1 Eier ■ 2 Erdnüsse ■ 3 Fische ■ 4 Krebstiere ■ 5 Lupine ■ 6 Milch ■ 7 Schwefeldioxid/Sulfite ■ 8 Sellerie ■ 9 Senf ■ 10 Sesam ■ 11 Soja ■ 12 Weichtiere ■ 13 Dinkel ■ 14 Gerste ■ 15 Hafer ■ 16 Roggen ■ 17 Weizen ■ 18 Haselnüsse ■ 19 Cashewnüsse ■ 20 Macadamianüsse ■ 21 Mandeln ■ 22 Paranüsse ■ 23 Pecanüsse ■ 24 Pistazien ■ 25 Walnüsse **Zusatzstoffe:** ■ 26 Farbstoff ■ 27 Antioxidationsmittel ■ 28 Konservierungsstoffe

Allergens: ■ 1 Eggs ■ 2 Peanuts ■ 3 Fishes ■ 4 Crustaceans ■ 5 Lupin ■ 6 Milk ■ 7 Sulfur dioxide/Sulfites ■ 8 Celery ■ 9 Mustard ■ 10 Sesame ■ 11 Soy ■ 12 Molluscs ■ 13 Spelt ■ 14 Barley ■ 15 Oat ■ 16 Rye ■ 17 Wheat ■ 18 Hazelnuts ■ 19 Cashews ■ 20 Macadamia nuts ■ 21 Almonds ■ 22 Brazil nuts ■ 23 Pecans ■ 24 Pistachios ■ 25 Walnuts **Additives:** ■ 26 Colouring ■ 27 Antioxidant ■ 28 Preservative

Hauptgerichte

Main courses

Risotto ^{6,7}
mit grünem Spargel **9,90 EUR**

Risotto ^{6,7}
with green asparagus

Hausgemachte Teigtaschen ^{1,6,7,17,25}
gefüllt mit Blattspinat, Schafskäse und Walnüssen, an Weißweinschaum **9,90 EUR**

Homemade dumplings ^{1,6,7,17,25}
filled with leaf spinach, sheep's cheese and walnuts, with hearty zabaglione

Hähnchenbrustfilet ^{1,6,7,17,27}
mit hausgemachten Kroketten und gebratenem Pfannengemüse **13,90 EUR**

Chicken breast fillet ^{1,6,7,17,27}
With homemade croquettes and roasted vegetables

Schweinefilet ^{1,6,7,17,27}
mit hausgemachten Kroketten und gebratenem Pfannengemüse **15,90 EUR**

Pork fillet ^{1,6,7,17,27}
With homemade croquettes and roasted vegetables

Schnitzel vom Kalb ^{1,6,17,26,27,28}
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Preiselbeeren **17,90 EUR**

Schnitzel of calf ^{1,6,17,26,27,28}
with homemade potato salad and cranberries

Entrecôte (Argentinien) ^{1,6,7,17}
mit hausgemachten Kroketten, Bohnenbündchen im Serranomantel und hausgemachter Kräuterbutter **26,90 EUR**

Entrecote ^{1,6,7,17}
with homemade croquetes, french beans wrapped in serrano ham and homemade herb butter

Desserts

Desserts

Warmes Schokoküchlein ^{1,6,17} **5,90 EUR**
mit flüssigem Schokoladenkern, verfeinert mit Don Papa Rum
dazu eine Kugel Eis (Schoko, Bourbon Vanille oder Erdbeere)
und frische Sahne

Warm chocolate cake ^{1,6,17}
with a liquid chocolate core, refined with Don Papa Rum, served with one scoop of ice cream
(chocolate, vanilla or strawberry) and fresh heavy cream

Bourbon Vanilleeis ^{1,6} **3,90 EUR**
mit kandierten Kürbiskernen und Kürbisöl

Bourbon vanilla ice cream ^{1,6}
with candied pumpkin seeds and pumpkin oil

Mangosorbet ^{1,19,26} **2,90 EUR**
mit Basilikumpesto

Mango sorbet ^{1,19,26}
with basil pesto

Eis & Shakes

Ice cream & Shakes

Eisschokolade ^{6,11,26,27} **4,50 EUR**
mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis und frischer Sahne

Iced chocolate ^{6,11,26,27}
with one scoop of bourbon vanilla ice cream and fresh heavy cream

Milchshake ^{6,26,27} **4,50 EUR**
mit Schoko, Bourbon Vanille oder Erdbeere

Milkshake ^{6,26,27}
with chocolate, bourbon vanilla or strawberry

Joghurtshake ^{6,27,28} **5,00 EUR**
mit Schoko, Bourbon Vanille oder Erdbeere

Yoghurt shake ^{6,27,28}
with chocolate, bourbon vanilla or strawberry

Gern bereiten wir Ihnen unsere Shakes auch mit Cassis, Mango,
Himbeeren oder frischer Banane zu. **+0,50 EUR**
We also make our shakes with cassis, mango, raspberries or fresh banana if you like.