

## NEUBEGINN

*Auf Empfehlung unserer Küche*

### SUPPE *Soup*

**Karotten -Ingwer Suppe mit gerösteten Sesam (A1,I,J,H)** 7,90  
*Carrot-ginger soup with roasted sesame seeds*

**Sesam Hummus mit Gemüse-Falafel (A1,G,C) Vegan** 8,90  
*Carrot-ginger soup with roasted sesame seeds*

### HAUPTGANG *Main course*

**Gemüse-Maultaschen in Kürbissoße mit geröstete Mandel Blättchen (A1,G,C) Vegan** 15,90  
*Vegetable dumplings in pumpkin sauce with roasted almond flakes*

**Linsen-Gemüse-Curry (leicht scharf) mit Kokosmilch, Bananen-Chips, Erdnüssen & Basmatireis Vegetarisch** 16,90  
*Curry (slightly spicy) with lentils vegetables with coconut milk, banana chips, peanuts & basmati rice*

**Winter-Kabeljau Skrei in Knusperteig, Remouladensauce & Pommes frites (A1,G,C)** 18,90  
*Winter cod Skrei in crispy batter, remoulade sauce & french fries*

**Ofenfrischer Flammenkuchen mit Sauerrahm, Spinat, Zwiebel, Cherry Tomaten & Fetakäse (A1,G,C)** 12,90  
*Oven-fresh tarte flambée with sour cream, spinach, onion, cherry tomatoes & feta cheese*

### DESSERT *Dessert*

**Berliner Eierkuchen mit lauwarmen Kirschrägout & Sahne (A1,G,C)** 6,90  
*Berlin pancake with lukewarm cherry ragout & whipped cream*

Preise inkl. gesetzlicher MwSt. Einsichtnahme über Zusatzstoffe und Allergene gerne auf Nachfrage  
*Prices incl. statutory value added tax. Viewing of additives and allergens gladly on request*