



SPEISEKARTE

VORSPEISEN

BRUSCHETTA VEGAN

Bauernbrot, Tomate, Knoblauch, rote Zwiebeln, Basilikum

6,50 €

BROTKORB TWENTY ONE (für 2 Personen)

Warmes Bauernbrot mit Aioli, Pesto-Frischkäse & TwentyOne Dip VEGAN

6,90 €

APERITIF

TWENTY ONE SPRITZ

Martini Fiero, Pfirsichsirup, Zitrone, Lime Juice, Prosecco

0,2 l 6,50 €

- auch alkoholfrei möglich -

WHITE PEACH SPRITZ

Prosecco, Schweppes White Peach, Minze

0,2 l 6,50 €

- auch alkoholfrei möglich -

PROSECCO

auf Eis

0,1 l 4,50 €

- auch alkoholfrei möglich -

APEROL

Aperol, Prosecco, Orangenscheibe, Soda

0,2 l 6,50 €

HIMBEER SPRITZ

Prosecco, Himbeeren, Himbeersirup, Limetten

0,2 l 6,50 €

- auch alkoholfrei möglich -

LILLET WILD BERRY

Lillet, Schweppes Wild Berry, Waldbeeren

0,2 l 6,50 €

BROMBEER-SALBEI SPRITZ

Brombeersirup, Prosecco, Salbei

0,2 l 6,50 €

- auch alkoholfrei möglich -

DU HAST EINE ALLERGIE ODER BESTIMMTE UNVERTRÄGLICHKEITEN?

Sprich uns bitte an, damit wir dir unsere Allergenkarte reichen können und in Absprache mit unserer Küche gemeinsam das passende Gericht für dich finden.

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:

FALAFEL BOWL

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

Dazu empfehlen wir: Sesam Vinaigrette oder Asia-Erdnuss-Dressing
17,90 €

CHICKEN BOWL

gebratene Hähnchenbruststreifen, Reis, Mungosprossen, Karotten, Frühlingszwiebeln, Asia Spitzkohl, gekochtes Ei, schwarzer Sesam, Röstzwiebeln

Dazu empfehlen wir: Asia-Erdnuss- oder Teriyaki-Dressing
17,50 €

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
17,50 €

LACHS BOWL

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

Dazu empfehlen wir: Mango-Curry oder Sesam Vinaigrette
19,50 €

FETA BOWL

Gebackener Fetakäse, Cous Cous, gerösteter Blumenkohl, Gurke, Zucchini, marinierter Rotkohl, Granatapfelkerne, Röstzwiebeln

Dazu empfehlen wir: Sweet-Chili- oder Minz-Joghurt-Dressing
16,90 €

CRISPY BLUMENKOHL BOWL

gebackener Blumenkohl, mit Spicy Majo & Teriyaki, halb Reis und Salat, Gurke, Rotkohl, Edamame, rote Zwiebeln, Avocado, Sesam

Dazu empfehlen wir: Sesam Vinaigrette
16,90 €

ITALIAN BOWL

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

Dazu empfehlen wir: Parmesan-Dressing
16,90 €

TOFU BOWL

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

Dazu empfehlen wir: Asia-Erdnuss- oder Teriyaki-Dressing
15,90 €

ZIEGENKÄSE BOWL

Gratiniertes Ziegenkäse, bunte Blattsalate, Karotten, Rote Beete, Gurken, gerösteter Blumenkohl, Weintrauben, Walnüsse, Kräuter-Croutons

Dazu empfehlen wir: Mango-Curry oder Sesam Vinaigrette
16,50 €

SHRIMP BOWL

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

Dazu empfehlen wir: Parmesan- oder Sweet-Chili-Dressing
18,90 €

MEXICAN BOWL

mit Honig & Limette mariniertes Hähnchen, halb Reis & halb bunte Blattsalate, karamellisierte rote Zwiebeln, Tomaten-Salsa, Mais, Nachos, Avocado

Dazu empfehlen wir: Limetten-Aioli
17,90 €

2 SCHEIBEN UNSERES HAUSBROT'S +1,00 €

Wähle ein Dressing zu deiner Bowl:

- Mango-Curry
- Minz-Joghurt
- Asia-Erdnuss 
- Sweet-Chili
- Hot-Chili
- Sesam Vinaigrette 
- Teriyaki 
- Parmesan Dressing

Jedes weitere Dressing +0,90 €

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.

PASTA

Wir bereiten täglich frische Pasta für dich zu. Dazu verwenden wir Hartweizengrieß und Eier aus der Region. Lass dich überraschen oder frag gerne unser Serviceteam welche Pastaform es heute gibt.

PASTA | OLIVENÖL | GARNELEN

hausgemachte Pasta, Olivenöl, gebratene Riesengarnelen, Knoblauch, Kirschtomaten

19,90 €

PASTA | KRÄUTER-SAHNESOSSE | HÄHNCHEN

hausgemachte Pasta, gebratene Hähnchenbrust, Kräuter-Sahnesoße, frischer Spinat

17,90 €

PASTA | PARMESAN-ZITRONE | LACHS

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

19,90 €

PASTA | BÜFFELMOZZARELLA VEGGIE

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

16,50 €

PASTA | TOMATE FRISCHKÄSE | HÄHNCHEN

hausgemachte Pasta, Tomatensugo, Frischkäse, gebratene Hähnchenbruststreifen, gebratenes Gemüse

17,90 €

PASTA | LINSENBOLOGNESE VEGAN

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

14,50 €

PASTA | PESTO-SAHNE | GEMÜSE

hausgemachte Pasta, Petersilienpesto-Sahnesauce, gebratenes Gemüse, getrocknete Tomaten, rote Zwiebeln

15,50 €

PASTA | PILZRAHM | HÄHNCHEN

hausgemachte Pasta, gebratene Hähnchenbruststreifen, Sahnesoße, Champignons, Lauchzwiebeln

17,90 €

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 Currypaste, Kokosmilch, Spitzkohl, Paprika, Frühlingszwiebeln, gerösteter Sesam, Röstzwiebeln

16,90 €

CHICKEN TERIYAKI POT

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

16,90 €

CHILI CON CARNE

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

(dazu reichen wir 2 Scheiben unseres Hausbrot)

15,50 €

ROTES MÖHREN-KICHERERBSEN CURRY

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

15,50 €

CHILI SIN CARNE

Linsen, Tomaten, rote Bohnen, Mais, Paprika, Knoblauch, Zwiebeln, Zartbitter Schokolade

(dazu reichen wir 2 Scheiben unseres Hausbrot)

14,50 €

SÜSSKARTOFFEL-KOKOS POT

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

15,50 €

DU MAGST ES SCHARF?

Wir können alle Gerichte auf Wunsch mit Chili zubereiten.

2 SCHEIBEN UNSERES HAUSBROT

+1,00

DU HAST NICHT AUFGEESSEN?

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.

CHEESECAKE

No-bake Cheesecake mit Erdbeersauce **7,50 €**

SCHOKOBROWNIE VEGAN

warmer Schokobrownie mit Walnüssen, Mangomark und frischen Beeren **7,50 €**

+ 1 Kugel Vanilleeis **+1,00 €**

AFFOGATO

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis **4,00 €**

HOT DRINKS

CAFÉ CREMA **2,90 €**

ESPRESSO **2,50 €**

DOPPELTER ESPRESSO **4,00 €**

ESPRESSO MACCHIATO **2,70 €**

CAPPUCCINO **3,50 €**

MILCHKAFFEE **3,50 €**

LATTE MACCHIATO **3,90 €**

HEISSE DUNKLE SCHOKOLADE **3,30 €**

DIGESTIF

RAMAZZOTTI, auf Eis **4 cl 4,50 €**

FRANGELICO, auf Eis **4 cl 4,50 €**

BAILEYS, auf Eis **4 cl 4,50 €**

GRAPPA **2 cl 3,90 €**

PRINZ OBSTLER **2 cl 3,90 €**

alte Williams-Christ Birne,
alte Waldhimbeere,
alte Marille

HOT SPECIALS

DAVID RIO CHAI LATTE **4,50 €**

Tiger Spice, Elephant Vanilla
oder Tortoise Green Tea

DIRTY CHAI LATTE **+1,30 €**
mit extra Espresso-Shot

SCHLAGSAHNE	+0,90 €
KARAMELL- ODER VANILLESIRUP	+ 0,50 €

<p>ALLE HOT DRINKS & HOT SPECIALS AUCH MIT HAFERMILCH MÖGLICH!</p> <p>+0,50 €</p>
