

baader cafe

Keine Kartenzahlung/Cash only

Dienstag. der 01.10.2024

Lunch

Kleiner Endiviensalat mit Granatapfelkernen

-

Gebratene Polenta mit Tallegio, frischen Feigen und Radiccio

11,80

Ochsenschwanzsuppe mit Wurzelgemüse	8,90
Sellerie-Maronen-Suppe	6,80
Casarecce* mit Lammragout und Wurzelgemüse	18,20
Orecchiette mit Ziegenkäse, Ricotta, frischen Feigen und Rucola	15,60
Quiche mit Kartoffel, Wirsing und Bergkäse an Salat	9,80
Gebackene Auberginen, Granatapfel, Pinienkerne, und Labneh an Salat	13,80
Vegetarischer Bohnen-Burrito mit Manchego an Salat,	
dazu Chipotle-Mayonnaise	13,80
Pilzrisotto mit Pfifferlingen, Kräuterseitlingen und Parmesan	16,20
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat	22,90
Gebackener Tafelspitz mit Kernöl und Meerrettich an Kartoffel-Vogelersalat	19,20
Pimientos de Padron	5,80

**handgeamcht von La Pastateca*

baader cafe

Keine Kartenzahlung/Cash only

Dienstag. der 01.10.2024

Lunch

Kleiner Endiviensalat mit Granatapfelkernen

*-
Gebratene Polenta mit Tallegio, frischen Feigen und Radiccio*

11,80

Ochsenschwanzsuppe mit Wurzelgemüse	8,90
Sellerie-Maronen-Suppe	6,80
Casarecce* mit Lammragout und Wurzelgemüse	18,20
Orecchiette mit Ziegenkäse, Ricotta, frischen Feigen und Rucola	15,60
Quiche mit Kartoffel, Wirsing und Bergkäse an Salat	9,80
Gebackene Auberginen, Granatapfel, Pinienkerne, und Labneh an Salat	13,80
Vegetarischer Bohnen-Burrito mit Manchego an Salat,	
dazu Chipotle-Mayonnaise	13,80
Pilzrisotto mit Pfifferlingen, Kräuterseitlingen und Parmesan	16,20
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat	22,90
Gebackener Tafelspitz mit Kernöl und Meerrettich an Kartoffel-Vogerlsalat	19,20
Pimientos de Padron	5,80

**handgemacht von La Pastateca*