

# MONTHLY SPECIALS

20. – 29. Juli 2018

Crostini € 4,50

Baba Ganoush | Ajvar | Bärlauch-Champignon

Melonen Gazpacho € 4,50

Frische Feigen & Burrata

9-jähriger Aceto Balsamico vom Pecoraro, Rohschinken,  
Kirschen-Ketchup, Rucola € 7,00

\*

Gefüllte Pita Fladen € 10,50

Pita TexMex | Rind, Mais, Bohnen, Chili, Paradeiser, Eisberg  
dazu Nachos und Sourcream

Pita Athen | Melanzani, Schafkäse, Peperonata, Paradeiser, Eisberg  
dazu Tsatsiki

Pita Sydney | Huhn, Kokos, Ingwer, Avocado, Paradeiser, Eisberg  
dazu Aioli

Pita Andaluz | Blunzn, Süßkartoffeln, Sherry-Rosinen,  
Rohschinken, Paradeiser, Eisberg  
dazu Marillensenf

Pita Paris | Ziegenkäse, Zucchini, r. Zwiebel, Apfel, Nüsse, Eisberg  
dazu Dijon-Mayo

\*

Lavendelblüten Creme Brûlée

mit frischen Feigen aus dem Hausgarten € 5,00

*Wir wünschen einen genüsslichen Abend und guten Appetit!*

## ALLERGENINFORMATION

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch,  
E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, G(lf)= laktosefreies  
Milchprodukt enthalten, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie,  
M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere

Die ausgewiesenen Allergene beziehen sich jeweils auf das gesamte  
Gericht mit Beilagen. Für Fragen stehen wir gerne zur Verfügung.

Crostini Baba Ganoush: A,C,G(lf)

Crostini Bärlauch-Champignon: G,H

Feigen Burrata: G,O,

Pita TexMex: A,C,G(lf)

Pita Athen: A,G

Pita Sydney: A,C,G(lf)

Pita Andaluz: A,M,O

Pita Paris: A,C,G(lf),H,M

Lavendelblüten Creme Brûlée: C,G(lf)