

Suppen & Vorspeisen

Möhren-Ingwer-Suppe	5,20 Euro
Tagessuppe	4,90 Euro
Zwei Knoblauchbrote Petersilie	3,40 Euro
Gratinierter Schafskäse Rosmarin Tomatenwürfel Olivenöl Knoblauchbrot	8,80 Euro
Gebackener Camembert <i>-Hausgemacht-</i> Blattsalat Knoblauchbrot Preiselbeeren	7,50 Euro
Bruschetta hausgemachtes Tomaten-Zwiebel- Knoblauch-Relish Knoblauchbrot	5,10 Euro
Gemischter Vorspeisenteller Oliven Tomaten-Relish gebratene Champignons rote Zwiebeln Fetakäse Kartoffelecken Sour Cream	9,20 Euro

Knackig frische Salate

Mediterraner Linsensalat gebackene Zucchinischeiben Parmesan Knoblauchbrot	8,80 Euro
Rote Beete-Carpaccio Blattsalate geröstete Walnüsse Balsamico-Dressing	8,80 Euro
Therme Salat* großer bunter Salatteller Dressing Brot	7,70 Euro
+ gebratenen Hähnchenbruststreifen	4,50 Euro
+ Fetakäse Würfel	3,00 Euro
+ Oliven	2,20 Euro
+ geröstete Walnüsse & Cashewkerne	3,00 Euro

Kleiner Beilagen Salat	3,30 Euro
------------------------	-----------

*Wählen Sie dazu Ihr Lieblings-Dressing:
1000-Island- oder hausgemachtes Balsamico-Honig-Dressing
sowie das gewünschte Brot:
Baguettebrötchen, Knoblauchbrot oder Vollkornbrot*

Alte Liebe

Currywurst Pommes ~ klassischer Currysauce	10,40 Euro
~ extra scharfer Currysauce	10,40 Euro
Bauernfrühstück* Kartoffelomelette Speck Zwiebeln Gewürzgurke	8,90 Euro
Gefüllte Paprikaschote <i>-Vegan-</i> Nudeln Zucchini Champignons Basilikum-Tomatensauce	9,90 Euro
Heidjer Knipp <i>-Freilandhaltung-</i> knusprig gebratenes Knipp Bratkartoffeln Gewürzgurke	15,50 Euro
Regionales Rumpsteak 250 g Knoblauchbrot hausgemachte Kräuterbutter kleiner Salat	28,90 Euro
+ Champignon-Rahmsauce	2,30 Euro
+ Champignon-Zwiebel-Gemüse	2,70 Euro
+ Schmorgemüse	2,70 Euro
Regionales Rumpsteak 250 g Knoblauchbrot hausgemachte Kräuterbutter kleiner Salat	28,90 Euro
+ Champignon-Rahmsauce	2,30 Euro
+ Champignon-Zwiebel-Gemüse	2,70 Euro
+ Schmorgemüse	2,70 Euro

Für unsere kleinen Gäste

Tiki Teller Hähnchen Nuggets Pommes frites Ketchup Softdrink oder mit veganen Nuggets <i>(Sojaprotein)</i>	6,60 Euro 7,40 Euro
Jojo Teller Fischstäbchen Pommes frites Ketchup Softdrink	6,60 Euro
Pippi Langstrumpf Nudeln Tomatensauce Softdrink	6,60 Euro

Neue Liebe

Schweinefilet Medaillons* vom Strohschwein mediterranes Linsengemüse geröstete Kartoffelwürfel	18,50 Euro
Hähnchenschnitzel <i>-faire Aufzucht-</i> Knusperpanade Pommes frites Salatteller	16,50 Euro

Bowls

Ohana Bowl vegan* Basmatireis Gemüsespaghetti Spitzkohl Paprika Lauchzwiebeln Rote Bete Crisps Edamame rosa Ingwer	12,20 Euro
Poke Bowl* Basmatireis Gemüsespaghetti Spitzkohl Paprika gekochtes Ei Lauchzwiebeln Edamame rosa Ingwer Hähnchenbrust Sesam	17,90 Euro
Kalua Bowl* Basmatireis Gemüsespaghetti Spitzkohl Paprika Lauchzwiebeln Edamame Knoblauch Roastbeef Streifen rote Zwiebeln	19,90 Euro
Si'Ono Bowl* Basmatireis Gemüsespaghetti Spitzkohl Paprika Lauchzwiebeln Edamame Garnelen gebratene Ananas	17,90 Euro

Wählen Sie dazu Ihr Lieblings-Sauce:

pikante Thai-Kokos-Curry-Sauce, würzige Poke-Sauce oder Teriyaki-Sauce

Alle Speisen, die mit einen * gekennzeichnet sind, können auch als kleinere Portion mit 33,33 % Rabatt bestellt werden. *(Ausgenommen sind Gerichte der Tages- und Aktionskarten.)*

Hausgemachte Burger

Rindfleisch Burger knuspriger Speck gebratene Champignons	12,50 Euro
Doppeldecker doppelt Beef	17,70 Euro
vegetarischer „No Beef“ Burger <i>(Weizen- und Sojaprotein)</i>	11,50 Euro
Indian Chicken Burger <i>-faire Aufzucht-</i> Salat Gurke Curry-Mayonnaise	13,50 Euro
Veganer Falafel Burger Tomate Salat	8,40 Euro
Alle Burger gerne auch in der „Cheese“ Variante	+ 0,80 Euro

Wählen Sie dazu Ihre Lieblings-Sauce:

- ~ Chili-Mayonnaise
- ~ Curry-Mayonnaise
- ~ hausgemachte BBQ-Sauce
- ~ Knobi-Limetten-Mayonnaise
- ~ vegane Mayonnaise

1001 Kartoffel

Ofenkartoffel hausgemachte Sour Cream	6,60 Euro
Ofenkartoffel Elsässer Art Speck Zwiebeln Sauerrahm	8,90 Euro
Beilage nach Wahl	
~ Pommes frites	3,50 Euro
~ Süßkartoffel Pommes	5,20 Euro
~ Kartoffelecken	3,50 Euro
~ Röstkartoffeln	3,30 Euro
+ Toppings	1,80 Euro
~ Sour Cream mit Kräutern	
~ Elsässer Art mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm	
~ Limetten-Ajoli	
~ Chili-Mayonnaise	