

SAISONKARTE APRIL

	Studierende	Mitarbeiter*innen	Gäste
Bananensuppe mit Chili und Kokosmilch Cremige Suppe von Bananen, Knoblauch & Ingwer, garniert mit gerösteten Erdnüssen, Koriander und einem Klecks Soja-Joghurt <small>(All.:Er,Sel,So/Inh.:K,V,V*/ZusS.:odZ)</small>	3,50€	5,30€	7,10€
Salat von gerösteten Karotten & Pastinaken im Ofen geschmorte Karotten und Pastinaken mit Zwiebeln, Zimt und Rosmarin auf Rucola mit Balsamicodressing und Walnüssen an geröstetem Baguette mit hausgemachtem Knoblauch-Confit <small>(All.:Sen,Su,Wa,Wz/Inh.:K,V,V*/ZusS.:1)</small>	8,10€	9,80€	11,60€
Veganes „Butter Chicken“ mit gebackenem Blumenkohl und veganer Hähnchenbrustalternative in cremiger Tomatensauce mit Garam Masala, pürierten Cashewkernen und Kokosmilch an luftigem Basmatireis, garniert mit frischem Koriander <small>(All.:Ca,So/Inh.:K,V,V*/ZusS.:1)</small>	7,10€	8,80€	10,60€
„Katsu Sando“ - Sandwich nach japanischer Art paniertes Schweinekotelett auf hausgemachtem Krautsalat und Toastbrot mit Mayonnaise und Sando-Sauce <small>(All.:Ei,Sen,So,Wz/Inh.:S/ZusS.:1,2,3)</small>	5,60€	7,30€	9,10€

SAISONKARTE APRIL

	Studierende	Mitarbeiter*innen	Gäste
Sushi Burger mit Teriyaki Lachs und Wasabi-Mayo hausgemachte Burger-Buns aus Sushi Reis mit mariniertem Wildlachsfilet mit Gurken, Guacamole & Sesam an Süßkartoffel-Pommes mit Wasabi-Mayo <small>(All.:Fi,Senl,Ses,So,Wz/Inh.:F,K,/ZusS.:1,2,3,9)</small>	14,60€	16,30€	18,10€
Vegane Penne alla Wodka Penne Rigate in cremiger Tomatensauce mit Hafersahne, Knoblauch und Wodka Gorbatschow <small>(All.:Hf,Sel,So,Wz/Inh.:A,K,V,V*/ZusS.:odZ)</small>	5,10€	6,80€	8,60€
Rhabarber-Strudel mit Marzipan und Vanille-Eis hausgemachter Strudel mit Blätterteig und frischem Rhabarber mit Mandeln und Lübecker Marzipan an Eiscreme mit Vanillegeschmack und garniert mit frischem Obst & Minze <small>(All.:Ma,Mi,Wz/Inh.:A,V/ZusS.:7)</small>	4,10€	5,80€	7,60€

Karotten-Ingwer-Suppe - Details in der regulären Speisekarte -

