

speisen

zum Anfangen

- Avocadotoast** **VEGETARISCH** (A) € 6,80
getoastetes Hausbrot mit frischen Avocadoscheiben,
Nüssen, und Grünzeug
- Caponata mit Buffalina** **VEGETARISCH** (G) € 9,80
gegrilltes Gemüse mit cremigem Burrata Mozzarella
- Ofenparadeisersalat** **VEGAN** € 9,20
im Ofen geschmorte Paradeiservariation (geil)
* mit Büffelmozzarella (€ 10,50)
- Tagessuppe** € 5,30
auf Nachfrage beim Kellner
- Erdäpfel Trüffel Suppe** **VEGAN** (H) € 5,40

für den kleinen Hunger

- Hausbrot mit Dips** **VEGETARISCH** (A, C) € 6,90
* Brot von der Bäckerei Sabathiel
mit Hummus, Guacamole und Oliventepanade
- Edamame** **VEGAN** (F) € 6,90
gedämpfte Edamame mit Salzkernen
- Hausoliven** **VEGAN** € 4,50
selbst marinierte Oliven mit Zitrusaromen
- Hausnachos** (A) € 8,90
überbackene Nachos mit Chili Con Carne
und Guacamole
* auch vegan ohne Chili Con Carne **VEGAN** (€ 6,20)
- Quesadillas** **VEGETARISCH** (A, G) € 7,90
knusprige Weizentortillas mit geschmolzenem
Käse und Guacamole
- das Hausbeef tartar** (mit Sauerteighausbrot) € 14,90
messergehacktes Rindfleisch würzig mariniert
- Hausbrett** (A, G, H) € 13,50
Prosciutto, Spianata, Mozzarella di Buffala, Oliven,
Brie und Nuts

Mahlzeit!

📷 @dashauskrem

das H  US

speisen

Hausmains

das  VEGAN (N)	€ 10,20
geschmorte Melanzani mit Tahini Hummus und geilen Nuts	
Haus Gnocchi VEGAN (A, F)	€ 13,20
Erdäpfelgnocchi mit Melanzane Sugo (scharf)	
Gegrilltes Lachsfilet	€ 21,30
mit Babykarotten, Oliven und Kartoffeln	
das Haus Tagliata	€ 22,60
Beiried Steak mit Caponata und Kartoffeln	

Dazu

Hausbrot VEGAN (A)	€ 2,20
weißes Sauerteigbrot von der traditionsreichen Familienbäckerei Sabathiel	
Hausfries / Sweet Fries VEGAN	€ 4,00
Überbackene Chili Cheese Fries (G)	€ 5,80
* auch mit Sweet Fries	(€ 4,80)
Trüffelpommes VEGETARISCH (G)	€ 5,80
Caponata VEGAN	€ 4,00
das Haussalat VEGAN	€ 4,00

Desserts

Mamma Mia (G)	€ 6,80
hausgemachtes Tiramisù	
das Panna (D, G)	€ 6,80
Panna Cotta mit Marillenkompott	
Schokoladensoufflé (C, G)	€ 6,80
Mille Foglie (A, C, G)	€ 6,80
knuspriger Blätterteig mit Vanillecreme	
das Haustorten (A, C, G)	€ 3,90
hausgebackene Kuchen und Torten, vorhandene Sorten auf Nachfrage beim Kellner	

Allergene:

A = Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
B = Krebstiere
C = Eier von Geflügel
F = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G = Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
N = Sesamsamen
H = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
O = Schwefeldioxid und Sulfite
R = Weichtiere

Interior Partner:

johan
NATUR. DESIGN. WOHNEN.

 @johan_wohnt

Nachtzeit!

 @dashauskrems

das HUS