

HOMEMADE SMOOTHIES

GREEN BEAUTY
Spinat, Sellerie & Gurke

RED BERRY
Beeren-Mix & Himbeeren

MAGIC ORANGE
Karotte, Apfel & Ingwer

100% Vegan, Natural, Gluten frei, Laktose frei, Soja frei

SMOOTHIES je 7,00 €

FRÜHSTÜCK Unser Frühstück gibt's Montag bis Freitag von 9 – 12 Uhr, am Wochenende bis 14 Uhr!

NATURJOGHURT MIT FRISCHEN FRÜCHTEN	7 €
MÜSLI BIRCHER ART MIT FRISCHEN FRÜCHTEN Nussmischung, Apfelsaft, Bio Milch, Bio Joghurt & Bio Honig	7 €
FRISCHE FRÜCHTE DER SAISON	7 €
PANCAKE mit Beerenmix & Ahornsirup	12 €
SÜSSES FRÜHSTÜCK Croissant mit Honig, Butter & zweierlei Marmeladen	8 €
SCHINKEN-KÄSE CROISSANT mit Bio Kochschinken, jungem Pecorino, Tomaten, Wildkräutersalat & Olivenöl	8 €
PERSISCHES FRÜHSTÜCK mit Feta, Datteltomaten, Minze, Gurke, Joghurt mit Honig & frischem Brot	12 €
KÄSE FRÜHSTÜCK feine Käseauswahl von 3 Käsesorten, mit Feigen, Walnüssen, Weintrauben, Butter & frischem Brot	12 €
VITAL FRÜHSTÜCK Bio Avocado, Frischkäse, Datteltomaten & Bio Spiegelei auf Vitalbrot	14 €
MEDITERRANES FRÜHSTÜCK Bio Büffelmozzarella, Datteltomaten, Gurke, Antipasti, Oliven, geröstete Pinienkerne, Basilikum & frisches Brot	14 €
DAS PERFEKTE FRÜHSTÜCK DELUXE FÜR 1 ODER 2 mit einer großen Auswahl aus dem Süßen-, Käse- & Klassischen Frühstück, frischem Obst, Bio Landei, Butter & frisches Brot, dazu ein Glas Prosecco (0,1 l) oder frisch gepressten Orangensaft (0,2 l)	19 / 33 €

EIERSPEISEN Montag bis Freitag von 9 – 12 Uhr, am Wochenende bis 14 Uhr!

Bio Landei (5 Minuten)	2 €	
Bio Rühreier	pur 5 €	
	mit Kräutern / Käse / Tomate / Schinken à 0,5 €	
	dazu frisches Brot & Butter	
EGG BENEDICT	11 €	
	pochiertes Ei auf Kochschinken & dunklem Brot, mit Sauce Béarnaise überbacken	

ALLE PREISE SIND IN EURO.

KLEINE SPEISEN

ROTE BETE SALAT
roh mariniert
mit Feta, Meerrettichcreme & Schnittlauch
9 €

PERSISCHES KRÄUTEROMELETTE
„KUKU SABZI“
aus Baby Spinat & 6 frischen Kräutern, kalt serviert
(vegetarisch)
9 €

HEALTHY SALAT
mit Queller, Avocado, Rote Bete,
Datteltomaten, Romasalat, Minze, mildem Chili,
Koriander & Safran-Humus (vegan)
15 €

CAPRESE SHAN'S STYLE
Büffelmozzarella mit Datteltomaten,
Olivenöl & Majoran
15 €

GESCHMORTE AUBERGINE
(lauwarm)
mit persischem Sauerrahm, Granatapfelkernen,
Minze & Walnüssen (vegetarisch)
11 €

SCHOTTISCHER BIO LACHS
ROH MARINIERT
auf Avocado- & Wasabicreme
mit Kartoffelstroh
18 €

HÜHNERSUPPE
PERSIAN STYLE
mit Bio Maishähnchen, buntem Gemüse,
Safran, mildem Chili, Bio Sojasauce &
frischem Brot
12 €

HAUPTSACHE

(Vorbereitungszeit kann bis zu 20 min. dauern,
da die Speisen frisch zubereitet werden)

SHAN'S GEMÜSEPFANNE
mit Bio Brokkoli, Pak Choi, Mini Karotten,
Zuckerschoten, Mini Salatgurke & Blumenkohl
dazu Soja-Erdnuss-Misodressing (vegan)
wahlweise ohne Erdnüsse
15 €

GEBRATENE KRÄUTER-SEITLINGE
mit Bio Kartoffeln & frischem Kräuter-Nuss Masala
(vegan)
15 €

PASTA MELANZANE
mit gegrillter Aubergine & frischem Eigelb (Bio)
(vegetarisch)
18 €

GEGRILLTES SCHOTTISCHES
BIO LACHSFILET
mit Bio Brokkoli, Topinambur Püree,
Edamame-Bohnen & Kokosnuss
22 €

ROTE WILDFANG GARNELEN
mit Kräutersalat
18 €

PULPO-AVOCADOSALAT
mit roten Zwiebeln, Datteltomaten, Chilifäden,
Koriander & Sojasauce
18 €

BERLINER KALBSBOULETTEN
pikant gewürztes Kalbshack
mit grobem Dijonsenf,
dazu Kartoffelsalat mit persischen Gewürzgerurken
(glutenfrei)
18 €

RINDERFILET – SASHIMI QUALITÄT
mit grünen Bohnen, Bohnenkraut & Fenchel
18 €

BIO MAISPOULARDE
kross gebratene französische Maishähnchenkeule
(entbeint) mit Gemüse der Saison
15 €

LAMMKOTELETT
gegrillte Lammkoteletts mit persischen Gewürzen,
Bratkartoffeln & Masala
24 €

BEILAGEN

SHAN'S KRÄUTERREIS
mit Berberitzen & Safran (vegan)
5 €

KARTOFFELSALAT
mit eingelegten persischen Gewürzgerurken, Dill,
Minze & Essig-Öldressing (vegetarisch)
5 €

BIO BROKKOLI
mit mildem Chili, Koriander & Soja (vegan)
5 €

SÜSSKARTOFFEL POMMES
5 €

POWER BOWL
Couscous, Avocado, Baby Spinat,
Datteltomaten, Fetakäse & Kräuterdressing
14 €
wahlweise dazu:
Französisches Bio Maishähnchen
+8 €
rote Wildfang Garnelen
(4 Stück) +10 €
Schottisches Bio Lachsfilet
+10 €

NIMAL'S SUSHI BURGER
Klebreis mit schottischem Bio Lachs, Avocado,
Bio Mango, Gurken, Koriander, Soja &
Chili-Mayonnaise
18 €

CLUB SANDWICH
mit pulled Chicken, Bio Kochschinken,
Frühstücksspeck, Tomate, Bio Ei, Emmentaler,
Wildkräutersalat & persischer Remoulade,
dazu Süßkartoffel Pommes
17 €
täglich bis 18 Uhr erhältlich!

LUNCH

09.03. – 13.03.2020

ZUCCHINI SUPPE

ODER

AVOCADO-MANGO SALAT
MIT MOZZARELLA

PASTA
MIT AVOCADO, WALNÜSSEN & CHILI

ODER

THAI FISCHCURRY
MIT BASMATI REIS

ODER

GESCHMORTER SCHWEINEBAUCH
MIT TERIYAKI REIS

2 Gänge 13 €

Montag - Freitag
11:30 - 15:00 Uhr

dazu empfehlen wir unseren
Hauswein
weiß / rot

SÜSSES

SCHOKOMOUSSE
Dunkle Valrhona Schokolade
mit Himbeer-Chilisauce
7,5 €

MANGO-REIS
Klebreis in Kokosmilch gekocht,
mit Kokosraspeln & Mangostreifen
12 €

KAFFEE-SCHOKOLADENBROWNIE
mit Vanilleeis
8,5 €

HAUSGEMACHTE KUCHEN & TARTES
aus unserer Vitrine
5 €

HAUSGEMACHTES GEBÄCK
mit Mandeln
1,5 € / 2 St. 2,5 €