



TAGESKARTE

Komm Mittagessen im Blauen Esel
Montag bis Samstag von 11:30 bis 18 Uhr

Bei uns bekommst Du täglich frisch zubereitete Gerichte, die Deine Mittagspause nicht nur zu einer kulinarischen Auszeit machen, sondern Dir auch Kraft und Energie für Deine zweite Tageshälfte

schenken. Wir empfehlen Dir unser Mittagsmenü, mit einer wärmenden Suppe, einer leckeren Hauptspeise und einer Karaffe Tafelwasser. Frag uns einfach nach unserem aktuellen Angebot.

Römersalat

Ceasar Dressing^{a,d,i} / Radieschen
Bergkäse / Sauerteigbrotcroutons 10,00
Dazu passt gut:
+gebackene Poularde 2,00
+heißgeräucherter Lachsⁱ 3,00
+gegrilltes Gemüse oder ½ Avocado 2,00

Blattsalat der Saison

Tomaten / Radieschen
Frühlingslauch / Sprossen
Dazu Dein Lieblingsdressing:
Vinaigrette oder Kartoffeldressing 9,00

BOWLS

auch vegetarisch / vegan möglich

Avocado Bowl^{d,f}

Avocado / Kichererbsen / Apfel
Joghurt / fermentierte Beete
Koriander / Kreuzkümmel / Sesam 10,00

Lachs Bowlⁱ

Lachsforelle / Reis / eingelegte
Zwiebeln / fermentierter Kohl / Gurke
Schnittlauch / Zitronendressing 12,00

Süßkartoffel Bowl^{d,k}

Süßkartoffeln / Hirse / Smetana
geräucherte Mandeln / Karotten
Holunderblüte / Harissa 11,00

RISOTTI

Risotto^{a,k}

Garnelen / geschmorte Artischocken
Kapern / getrocknete Tomaten
geröstetes Brot 18,00

Risotto^d

Oliven / eingelegter Käse aus Daskow
Oregano / Auberginen aus dem Ofen 16,00

PASTA

Pasta „Fra Bartolo“

Pancetta / Radieschen / Erbsen
Pecorino / Basilikum 13,00

Grüne Lasagne^{d,k}

Sauerampfer / Walnüsse
Ricotta in Zitronenöl 16,00



TAGESKARTE

Komm Mittagessen im Blauen Esel
Montag bis Samstag von 11:30 bis 18 Uhr

Bei uns bekommst Du täglich frisch zubereitete Gerichte, die Deine Mittagspause nicht nur zu einer kulinarischen Auszeit machen, sondern Dir auch Kraft und Energie für Deine zweite Tageshälfte

schenken. Wir empfehlen Dir unser Mittagsmenü, mit einer wärmenden Suppe, einer leckeren Hauptspeise und einer Karaffe Tafelwasser. Frag uns einfach nach unserem aktuellen Angebot.

BURGER

Blauer Esel Burger^{a,d}

200 Gramm saftiges Dry Aged Fleisch vom glücklichen Hochland Rind aus Demmin / Schwarzkümmelbrötchen Cheddar und/oder Blauschimmel-dressing / knuspriger Speck vom Duroc-Schwein / Feldsalat / eingelegte Hopfenzwiebeln / hausgemachte Pommes La Ratte

18,00

Gartenernte Burger^{a,b,f,i}

gegrillte Avocado / Sesambrötchen Rote Beete Mayo / eingelegte Delikatessgurke / Romanosalat frische Tomaten

10,00

PANINI

aus der Frischetheke

Gegrilltes Panino^a

Fenchelsalami (geht auch ohne) Rucola / eingelegte Tomaten gebratene Kräutersaitlinge / frisches Basilikum

6,00

Gegrilltes Panino^{a,d}

Ricotta / Spinat / karamellisierte Zwiebeln / Oregano

6,00

Alle unsere Backwaren sind natürlich, NATÜRLICH von Andreas Kröger unserem Meisterbäcker aus Marlow/Gresenhorst mit Liebe zum Handwerk gebacken. Andreas verzichtet gern auf jegliche künstliche Zusatzstoffe.

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind für alle Kopfrechner leicht zu addieren