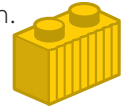


Eigenes Essen bauen



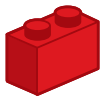
Wir stellen die richtigen Bestandteile für eine ausgewogene Mahlzeit bereit. Aber ihr seid die Meisterbauer, die ihre eigene Mahlzeit zusammensetzen.
Erwachsene: **4 Gerichte!** Kinder: **3 Gerichte – und gelber Stein!**



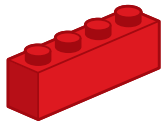
Erwachsene
219,-

Kinder
130,-

Das Wilde



Skandinavischer Lachs
gebacken à la bonne femme mit dänischem Nordseekäse, Dill und Zitrone



Bio-Rindfleisch-Gemüsefrikadellen
mit Tomatensauce und viel Kraft



Hommage an Blumenkohl
auf einem Bett aus warmem Dinkelsalat



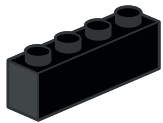
Mit Paprika gebratene dänische Hähnchenschenkel
mit hausgemachtem Gurkenrelish



Bio-Schwein
glasiert mit Honig-Barbecue



Das Erwachsene



Pilzfrikassee
mit gebratenen, cremigen und eingelegten Pilzen



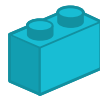
3-in-1 Rote Bete als Püree, gebraten und als Chips



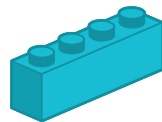
Leckeres Gemüse
mit Senfvinaigrette



Das Gemütliche



Bio-Yum-Yum Pommes



Verrückte frische Pasta
mit Olivenöl



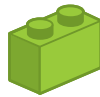
Leckere Ofenkartoffeln
mit Kräutern und einem Hauch Zitrone



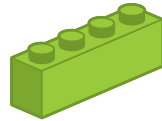
Knusprige Bio-Falafel auf einem Bett aus hausgemachtem Erbsen-Hummus



Das Knackige



Nordisch inspirierter Kohlsalat mit Wirsing und Spitzkohl, eingelegten Preiselbeeren und gerösteten Kürbiskernen



Knackige rohe Sticks aus Karotten, Tomaten und Gurken



Tomatensalat mit Mozzarella, Zwiebeln, Basilikum und in Balsamico-Glasur mariniertem Feldsalat



Lieblingsobst – Auswahl an europäischen Früchten



Allergene

Wenden Sie sich bitte an uns, wenn Sie mehr darüber erfahren möchten, welche allergenen Zutaten unser Essen enthält. Unsere Bedienung berät Sie gern, was für Sie allergenfrei zubereitet werden kann. Achtung!



Enthält keine tierischen Produkte.



Enthält kein Fleisch und keinen Fisch.