

MEAT





SOUPS

Vegetable soup with cream cheese
Vegetable soup with 'tofu' cream ^v

APPETIZERS

Pie with smoked pancetta, mushrooms, yellow chilli peppers,
cheddar cream, coriander & yogurt
Falafel on grilled beetroot purée with parsley infused olive oil

SALADS

Green salad with tomato, radicchio, celery, parsley, garlic,
fresh pressed olive oil, walnuts, raisins, orange juice & Cretan olive oil ^v
French salad with spinach, avocado, pomegranate, parmesan &
honey dressing with mayonnaise

MAIN COURSES

Rib eye

Pork spare ribs with spicy BBQ sauce
Roasted picanha steak with fresh thyme
Ground veal burger with caramelised onions, cheddar and oats
Soya hamburger with caramelised onions ^v

SIDE DISHES

Fried potatoes with herbs
Grilled vegetables (zucchini, scallions, red pepper, tomato)
Roasted Sweet Corn

SAUCES

Pepper-BBQ-gravy-béarnaise

DESSERTS

Brownie's caramel toffee and praline
Red velvet with cream vanilla



SOUPES

Soupe crémeuse aux légumes à la crème de fromage
Soupe crémeuse aux légumes à la crème de tofu ^v

ENTRÉES

Pancetta fumée dans un pain pita aux champignons, poivrons jaunes,
chili, crème cheddar, coriandre et crème de yaourt
Falafel à la purée de betterave grillée et à l'huile d'olive aromatisée au persil

SALADES

Salade verte à la tomate, radicchio, céleri, persil, ail frais, noix,
raisins secs, jus d'orange et huile d'olive de Crète ^v
Salade française aux épinards, avocat, grenade, parmesan et sauce au miel et
à la mayonnaise

PLATS PRINCIPAUX

Entrecôte grillée
Côtes levées de porc à la sauce BBQ piquante
Picanha grillée aromatisée au thym frais
Burger De Veau De lait oignons caramélisés, fromage cheddar et avoine
Burger de soja aux oignons caramélisés ^v

GARNITURES

Frites aux herbes aromatiques
Légumes grillées (courgette, oignon vert, poivron rouge, tomate)
Épi de maïs grillé

SAUCES

Pepper-BBQ-gravy-béarnaise

DESSERTS

Brownies au caramel toffee et à la praline
Red velvet à la crème légère & à la vanille



ZUPPE

Vellutata di verdure con crema al formaggio

Vellutata di verdure con crema di tofu ^v

ANTIPASTI

“Pita”* con pancetta affumicata, funghi, peperoncini gialli piccanti, crema di formaggio “cheddar”, coriandolo e yoghurt

Falafel con purè di melanzane arrosto e olio di oliva aromatizzato al prezzemolo

INSALATE

Insalata verde con pomodori, radicchio, sedano, prezzemolo, aglio, olio d’oliva, noci, uvetta sultanina, succo d’arancia fresco e olio d’oliva di Creta ^v

Insalata francese con spinaci, avocado, melagrana, parmigiano, condita con salsa di miele e maionese

PIATTI PRINCIPALI

Costata di manzo arrosto

Costolette di maiale in salsa barbecue piccante

Picanha arrosto aromatizzata con timo fresco

Hamburger con macinato di vitello da latte cipolle caramellate, formaggio “cheddar” e avena

Hamburger di soia con cipolle caramellate ^v

CONTORNI

Patate weddy’s (patate fritte con erbe aromatiche)

Verdure al forno (zucchini, cipolle, peperoni rossi, pomodori)

Pannocchie di mais arrostate

SALSE

Al pepe – barbecue – gravy - bernese

DOLCI

Brownies con crema toffee & pralina

Red velvet con crema anglaise & vaniglia

“Pita” sorta di piadina



SUPPE

Gemüsesuppe püriert mit frischkäse
Gemüsesuppe püriert mit tofu ^v

VORSPEISEN

Geräucherte pancetta in pita brot mit pilzen, gelbechili, cheddar käsesauce,
koriander und jogurt
Falafel auf rote bete-püree mit peter silienöl

SALAT

Blattsalat mit tomaten, radicchio, sellerie, petersilien, knoblauch,
walnüssen, rosinen, orangensaftundolivenöl aus kreta ^v
Französischer Salat mit spinat, avocado, granatapfel, parmesan und
mayonnaise-honig-soße

HAUPTGERICHTE

Gegrilltes rib-eye
Schweine schälrippchen in scharfer BBQ Soße
Geröstete picanha mit frischem thymian
Cheeseburger mit kalbshackfleisch
karamellisierten zwiebeln, cheddar und haferflocken
Soja-burgermit karamellisierten zwiebeln ^v

BEILAGEN

Frittierte kräuterkartoffeln
Gegrilltes gemüse (zucchini, frühlingzwiebel, rote paprika tomate)
Gerösteter maiskolben

SOSSEN

Paprikasoße -BBQ –gravy-soße –sauce bearnaise

DESSERT

Brownie's caramel toffee & praline
Roter samtkuchen mit sahne & vanille