

# GÄNGE MENÜ-KARTE

## MILAN

25 €

### **vorspeise**

Bruschetta (Brot, basilikum, tomaten)

### **zwischen gang**

Parma schinken salat (Rucola, Tomaten, Parmesan  
käse, Pinienkerne, Schinken)

### **Hauptgericht**

Lasagna (Lasagneplatte, Hackfleisch, Käse)

### **Dessert**

Tiramisu (Löffelbiskuits, Eiweiß, Mascarpone, Kakaopulver)

## BERLIN

23 €

### **vorspeise**

Linsen suppe, Zitronen

### **Zwischengang**

Kartoffeln salat (Kartoffeln, Petersilie, Senf)

### **Hauptgericht**

Schnitzel (Hänchenbrust)

### **Dessert**

Schwarzes Schokoladenmousse mit Beeren



# GÄNGE MENÜ-KARTE

## PARIS

15€

### **vorspeise**

Französische Champignon-Suppe (Champignons,sahne)

### **Hauptgericht**

Ratatouille

(Aubergine,Zucchini,Paprika,Tomaten,Rosmarin)

### **Dessert**

ERDBEERMUSSE(Milch,Sahne,Gelatine)

## TEHRAN

19€

### **vorspeise**

Linsen suppe, Zitronen

### **Hauptgericht**

Gheime

(Geschmortes Rindfleisch in Tomatensoße)

Ghorme Sabzi


(Geschmortes Rindfleisch in Kräutersoße)

Saffron Rice

### **Beilage**

Salat Shirazi

(Gourke, Tomaten, Zwiebel , zitron saft)



## SUPPE

Französische Champignon-Suppe (Champignons, Sojasahne) Vegan	6€
Linsen Suppe Vegan	5€

## HAUPTGERICHT

Ratatouille (Aubergine, Zucchini, Paprika, Tomaten, Rosmarin)	Vegan	9€
Saffron Rice, Gheime (Geschmortes Rindfleisch in Tomatensoße)		10€
Saffron Rice, Ghorme Sabzi (Geschmortes Rindfleisch in Kräutersoße)		10€
Lasagna (Lasagneplatte, Hackfleisch, Käse)		8€
Schnitzel (Hänchenbrust)		8€
Spaghetti Aglio e Olio (Spaghetti, Knoblauch, Petersilie)	Vegan	7€
Dami goje (Rice, Tomaten, Kartoffeln)	Vegan	7€

## DESSERT

Tiramisu (Löffelbiskuits, Eiweiß, Mascarpone, Kakaopulver)	5€
Schokoladenmousse mit Beeren	5€
Schokoladenkuchen	6€
Käsekuchen	6€

# Weinkarte

Rot	0,1l	0,2l	0,75 l
Capo Soprano, Nero D'Avola, Kräftig, süffig, Akazienhonig, ölig. 14% Vol.	3,2 €	6,1 €	23,0 €
Buontalenti, Chianti, leicht -mild -würzig, unmerkliche Säure, Kirsche	3,9 €	7,5 €	28,1 €.
Inurrieta Cuatrocientos Crianza vielseitig, schwarze Beeren. 14,5% Vol	3,7 €	7,1 €	26,6 €
Atria, Puglia, Primitivo, kräftig, Brombeere, Nelke, 14,5% Vol.	3,2 €	6,1 €	23,0 €
La Galinière, Cabernet Sauvignon Sauerkirsche, Cassis, Pfeffer	3,1 €	6,0 €	22,3 €
Fundament Spätburgunder trocken Pfalz, Qualitätswein 13,5% Vol.	3,1 €	6,0 €	22,3 €
Weiß	0,1l	0,2l	0,75 l
Fuente Elvira Verdejo Kräftige Struktur, floral, Ananas 13% Vol.	3,2 €	6,1 €	23,0 €
Moulin Montarels, Viognier, leicht moussierend, harzige Nuancen, Stachelbeere 13,5% Vo	3,2 €	6,1 €	23,0 €
Grauer Burgunder Hochdörffer Reife Frucht, dichte Struktur. 13,5% Vol.	3,9 €	7,5 €	28,1 €
Hochdörffer Riesling aus der Pfalz Mineralisch, Zitrusaromen, 12,5% Vol.	3,0 €	5,8 €	28,8 €
Grauer Burgunder Hochdörffer Reife Frucht, dichte Struktur. 13,5% Vol.	3,9 €	7,5 €	28,1 €
Wedernoch	0,1l	0,2l	0,75 l
Knewitz Rosé, Rheinhessen, feingliedrig Waldmeister- Wildfrucht - Kirsch 12,0% Vol	3,9 €	7,5 €	28,1 €
Mas Donis, Rosat würzig, Erdbeere, dezente Säure, 13,5% Vol.	3,3 €	6,3 €	23,8 €