

Speisekarte

Vorspeisen

Vegan	Frische Pizzabrötchen heiß aus dem Steinofen ---	3,00 €
	Olivenöl aus Pazin in Kroatien pure, fruchtige Olive ohne Säure, mit frischen Pizzabrötchen ---	4,00 €
	Bunter, orientalisches gewürzter Salat (glutenfrei) ---	5,50 €
	Asia Suppe nach Peking Art mit Tofu, Glasnudeln & Gemüse, pikant (glutenfrei) ---	4,90 €
	Kokos-Kürbissuppe mit Ingwer, Kürbiskernöl & Mangochips (glutenfrei) ---	5,50 €
	Gegrillte Polenta mit scharfem Piripiri, Apfelkapern, Oliven, Peperoni (glutenfrei)	7,80 €
	alles laktosefrei	
Vegetarisch	Gegrillte Polenta mit Grana Padano überbacken, dazu scharfes Piripiri, Apfelkapern, Oliven & Peperoni (glutenfrei) ---	9,00 €
	Hausgemachtes Tomatenpesto mit Walnüssen, Grana Padano & Pizzabrötchen ---	4,90 €
	Baba Ghanoush köstliches Auberginenmus mit Knoblauch, Kräutern & Yoghurt, dazu frische Pizzabrötchen	6,40 €
Fleisch	Orientalische Gulaschsuppe „Harira“ sehr aromatisch-würzig-pikant, mit Kichererbsen & Linsen (gluten-/laktosefrei)	6,90 €
Fisch	Leichte Fischsuppe mit Orangenaroma mit dreierlei Fisch & Garnelen (gluten-/laktosefrei)	6,90 €

Hauptgerichte

Vegan	Großer Feldmaus-Salat mit allerlei Gemüse, Champignons & Papadambrot (gluten-/ laktosefrei) ---	14,50 €
	Aromatisches Schokoladen-Chili sin carne mit Walnüssen, allerlei Bohnen, Mais & Tortilla Chips (laktosefrei) ---	14,50 €
	Indische Amaranth-Kürbis-Pflanzerl mit grünem & rotem Karinam, auf Tomaten-Ruccolabett (gluten-/ laktosefrei)	17,00 €
Vegetarisch	Großer Feldmaus-Salat mit Feta, Papadambrot & einem Ei unserer Orpington Hennen oder mit gegrilltem Kolvenbacher Ziegenkäse, Papadam & Ei (beide glutenfrei) ---	15,90 € 17,50 €
	Spinatknödel auf Tomatenragout mit Mozzarella, Grana Padano & zerlassener Butter ---	14,50 €
	Indische Amaranth-Kürbis-Pflanzerl mit grünem & rotem Yoghurt-Karinam, auf Tomaten-Ruccolabett (gluten-/ laktosefrei)	17,00 €
Fleisch	Rumpsteak vom Eifeler Jungbullen (ca. 320 g) mit Ofenkartoffeln, grünem Pfeffer, hausgemachter Kräuterbutter & kleinem Salat (glutenfrei) ---	27,50 €
	Linguini á la Bolognese mit der echten Bologner Sauce & Grana Padano (glutenfrei) ---	14,00 €
	Rinderbraten vom Eifeler Jungbullen nach Hildegard von Bingen mit Quendel & Galgant, Ofenkartoffeln & Rotkohl (gluten-/laktosefrei)	17,90 €
Fisch	Eifel-Forelle aus Sellerich gebraten, mit Salat, Butter & Ofenkartoffeln (auf Wunsch gluten-/laktosefrei)	17,90 €

Hausgemachte Pizza Rustica

Ganz besonders stolz sind wir auf unsere besonders dünne, knusprige Pizza aus dem Steinofen. Stellen Sie sich Ihre Lieblingspizza zusammen:

Teig	Weizenmehl		8,00 €
	Dinkelvollkornmehl		8,50 €
Käse	vegan		
	Pizzakäse	Aufpreis	0,50 €
	Feldmaus Tipp: Frischkäse-Grana Padano	Aufpreis	1,50 €
Belag	Zwiebeln, Oliven, Champignons, Mais, Spinat, Ruccola, Paprika, Peperoni, extra Käse, Ananas, Kapern	je	0,50 €
	Thunfisch, Sardellen, Schinken, Salami, Artischocken, Bolognese Sauce, scharfe Chorizo	je	1,50 €
Pizzaideen	Pizza Vulkano mit Frischkäse-Parmesan, scharfen Jalapeños, Chorizo & Zwiebeln		12,00 €

	Pizza Augusto mit Frischkäse-Parmesan, frischem Ruccola & Tomaten		10,50 €

	Pizza Marinara mit Pizzakäse, Thunfisch (MSC) & Zwiebeln		10,50 €

Gerne reichen wir Ihnen dazu hausgemachtes Knoblauch- und/oder Peperoniöl.

Desserts

Vegetarisch	Licor 43 trifft Apfel selbst eingelegte Äpfel, Vanilleeis, Schokosauce & Vanillelikör (glutenfrei) ---	6,50 €
	Mini Eiskaffee eine Tasse unseres leckeren Espresso mit einer Kugel Vanilleeis (glutenfrei) ---	3,40 €
	Vanilleeis mit Bio-Eierlikör zwei Kugeln mit cremigem Schweizer Likör (glutenfrei) ---	4,80 €
	Warmer Schokokuchen (Zubereitung unvorbestellt 25 Min.) mit Vanilleeis, Schokosauce & Nüssen ---	7,50 €
	Nussbecher mit Vanilleeis, verschiedenen Nüssen & Karamellsauce (glutenfrei) ---	5,90 €
	Flammierte Banane mit Guajira Rum Añejo, Vanilleeis, Mandelblättchen & Agavensaft (glutenfrei) ---	6,90 €
	Feldmaus Tipp: Schokofondue dippen Sie verschiedenes Obst in waaaaarme Schokolade 1 Person 2 Personen (glutenfrei)	8,90 € 12,50 €
	Vegan	mit veganem Eis mit Pflanzenmilch im Fondue statt normaler Milch