

DINNER

Willkommen in der Gewürzküche.

Welcome to the spice kitchen.

STARTERS.

Lemon Fava VEG+ LF GF* 15

Bio-Zitronen-Fava mit schwarzen Bohnen, geeisten Himbeeren und Dinkel-Sauerteigbrot
Organic lemon fava with black beans, iced raspberries and spelt sourdough bread

Dukkah VEG GF* 15

Gewürzte Ziegenfrischkäseballchen mit Dukkah, Radieschengrünöl, Apfel, Kohlrabi und Dinkel-Sauerteigbrot
Spiced goat cream cheese balls with dukkah, radish green oil, apple, kohlrabi and spelt sourdough bread

Artichoke VEG GF* 15

Artischockenböden mit Bio-Zitronen-Cream-Cheese, dazu Haselnüsse, Aprikosenchutney und Dinkel-Sauerteigbrot
Artichoke bottoms with organic lemon cream cheese, hazelnuts, apricot chutney and spelt sourdough bread

Garden VEG+ LF GF* 15

Blattsalat mit Gurke, Kirschtomaten, geröstetem Bio-Sesam, Bio-Zitronen-Dressing und Dinkel-Sauerteigbrot
Leaf salad with cucumber, cherry tomatoes, roasted organic sesame seeds, lemon dressing and spelt sourdough bread

Soup VEG+ LF 13

Erbensüppchen mit Kokosnussmilch und Curry-Croûtons
Green pea soup with coconut milk and curry croutons

DESSERTS.

Chocolate Mousse VEG+ LF GF 14

aus dunkler Bio-Schokolade mit Gewürzananas und Zitronensorbet
made from organic dark chocolate, with spiced pineapple and lemon sorbet

Lemon Blondie VEG -alles biologisch- 14

aus Dinkelmehl mit Fior di Latte Eis und Heidelbeercoulis
made from spelt flour with fior di latte ice cream and blueberry coulis -all organic-

Caramel & Cream VEG+ LF 14

Bio-Mandelcrème mit Caramel, Bisquit, Walnusssknusper und Krümelkeks
Organic almond cream with caramel, loaf cake, roasted walnuts and cookie crumble

Affogato VEG GF 10

Crémiges Bio-Fior di Latte Eis mit Espresso
Smooth organic fior di latte ice cream with espresso

MAINS.

Beef Vietnam LF GF 38

Zarte Stücke von der Bio-Rindshuft in Kokosnussmilch geschmort, mit Gemüse, Erdnüssen und Basmati Reis
Tender pieces from the rump tip of organic beef braised in coconut milk, with vegetables, peanuts and basmati rice

Manouri Shakshuka VEG 36

Seelnd Auberginen in würziger Tomatensauce mit gebratenem Bio-Manouri, Bio-Joghurt, Dukkah und Bulgur
Local aubergines in savoury tomato sauce with fried organic manouri cheese, organic yogurt, dukkah and bulgur

Shrimp Oriental 38

Gebratene EDEN SHRIMPS® mit würziger Tomatensauce, Gemüse, Bio-Joghurt, gerösteten Pistazien und Bulgur
Sautéed EDEN SHRIMPS® with savoury tomato gravy, vegetables, organic yogurt, roasted pistachios and bulgur

Tempeh Curry VEG+ LF GF 36

Leichtes Curry mit Kokosnussmilch, Galgant, Frutiger Bio-Tempeh, Gemüse, Erdnüssen und Basmati Reis
Light curry with coconut milk, galangal, local organic tempeh, vegetables, roasted peanuts and basmati rice

Ayurveda Chicken Curry GF 38

Indisches Curry mit zartem Schweizer Poulet, Gemüse, Bio-Joghurt, Bio-Knuspercashews und Basmati Reis
Indian curry with tender Swiss chicken, vegetables, organic yogurt, crunchy organic cashews and basmati rice

Marrakesh Dal VEG+ LF 32

Orientalische rote Linsen mit Gemüse, Bio-Tahinocrème, Pistazien, Bio-Cranberries, Za'atar und Bulgur
Oriental red lentils with vegetables, organic tahini cream, pistachios, organic cranberries, za'atar and bulgur

VEG **vegetarisch** *vegetarian* VEG+ **vegan** *vegan*
LF **laktosefrei** *lactose-free* GF **glutenfrei** *gluten-free*
*glutenfreies Brot erhältlich *gluten-free bread available*
Bitte frag uns bei Unverträglichkeiten!
Food allergies? Please ask our crew!