



CANTINERIE

MODERN · LOCAL · EATERY

MO – FR 11 – 16 Uhr

WOCHENSPECIAL – 22.11. – 26.11.2021

AVOCADO BOWL

Avocado, bunte BIO-Quinoa, € 9,90
Bulgur, Feta, Kirschtomaten,
Rucola, karamellisierte Walnüsse

LACHS TERIYAKI BOWL

zweierlei Sesam, Pak Choi, € 9,90
Zucchini, Karotte, Chinakohl,
Basmatireis, frischer Chilli,
Hoi-Sin-Fonds

LOADED FRIES

Pommes mit Guacamole, Chili con € 7,90
Carne Topping, frische Chilis,
Limette

LOADED FRIES VEGGIE

Pommes mit Guacamole, Chili sin € 7,90
Carne Topping, frische Chilis,
Limette



CANTINERIE

MODERN · LOCAL · EATERY

MO – FR 11 – 16 Uhr

TAGESGERICHTE – 22.11. – 26.11.2021

MONTAG

Geschmorte Rinderschulter auf
Kartoffelstampf mit geröstetem Blumenkohl,
Sauce Hollandaise und Kerbelgrün € 11,90

DIENSTAG

Hühnerfrikassee mit Champignon, Möhren,
Erbsen, Zitrone, Petersilie auf gebuttertem
Kräuterreis € 8,90

MITTWOCH

Schnitzel Wiener Art mit Ungarischer Paprika
Sauce, Pommes, Zitrone und Petersilie € 8,90

DONNERSTAG

Gebackenes Hühnerschenkel-Filet auf
Gemüsereis mit Pak Choi, Chinakohl, Möhren-
streifen, geröstetem Sesam und Miso-Creme € 8,90

FREITAG

Kürbis-Kokos-Lasagne mit Garnelen, Rucola
und karamellisierten Mandelsplittern € 9,90

Telefonische Bestellung gerne unter:
+49 30 - 46 77 63 00



CANTINERIE

MODERN · LOCAL · EATERY

MO – FR 11 – 16 Uhr

VEGGIE-TAGESGERICHTE – 22.11. – 26.11.2021

MONTAG

Farfalle mit Rote Bete-Ragout, Feta, € 7,90
Frühlingslauch und karamellisierten
Sonnenblumenkernen

DIENSTAG

Kürbis Gnocchi mit im Ofen gebackenem € 8,90
Kürbis, karamellisierten Mandelstiften,
Frühlingslauch und Parmesan

MITTWOCH

Pasta mit Linsen Dal, Marsala-Gewürzpaste, € 7,90
Petersilienwurzel, Mozzarella und Rucola

DONNERSTAG

Resinudeln im Kokos-Curry-Fond mit Brokkoli, € 7,90
Chinakohl, Möhrenstreifen und Koriander

FREITAG

Lachs Pasta in leichter Estragon-Bechamel, € 9,90
Cherrytomaten, rote Zwiebeln, Frühlingslauch
und Chili

Telefonische Bestellung gerne unter:

+49 30 - 46 77 63 00



CANTINERIE

MODERN · LOCAL · EATERY

BOWLS

ASIA ERDNUSS - Gebackene Hähnchenbrust mit leichter Erdnusssauce, Reis, Röstzwiebeln, Sprossen, Frühlingslauch, frischer Chilli, Gemüse **vegetarisch** mit gebratenem Tofu € 8,90

GRÜNES CURRY● – Reis, Brokkoli, grüne Bohnen, Möhren, Zucchini, Sojasprossen, karamellisierte Erdnüsse und gebackener Hähnchenbrust (**vegetarisch**: mit gebratenem Tofu) (auch vegan möglich) € 8,90

PHO BOWL – Huhn (**vegetarisch**: mit Tofu), Reisnudeln, Chilli, Koriander, Karotten, Champignon, pikanter Tandoricrunch € 8,90

ASIA HOI-SIN BOWL - Gebackene Hähnchenbrust (**vegetarisch**: mit Tofu), mariniertes Gemüse auf Mandelreis mit Röstzwiebeln € 8,90



CANTINERIE

MODERN · LOCAL · EATERY

SALATE

THUNFISCHSALAT● – gekochtes Ei, Mais, rote Zwiebeln, Peperoni € 7,90

HÄHNCHENSALAT – Mix Salat, Tomate, Gurke, Radicchio, Hühnerbrustfilet, Kräutercroutons, Erdnüsse € 7,90

GRIECHISCHER SALAT – Feta, Oliven, getrocknete Tomaten, Paprika, roter Zwiebeln, Thymian-Croutons mit Waldhonig, Joghurt-Dressing € 7,90

HERBSTLICHER SALAT – gebackener Ziegenkäse, frische Feigen, Chicoree, Cherrytomaten, Gurke, karamellierte Walnüsse, Waldhonig-Dressing € 9,90

BURRATA SALAT - Knoblauch-Baguette, Tomatensalsa, Rucola, frisches Pesto € 9,90

● Glutenfrei



CANTINERIE

MODERN · LOCAL · EATERY

BURGER

alle Burger werden mit French Fries serviert

- | | |
|---|---------------|
| HAMBURGER – Romanasalat, Tomate, Gurke, Zwiebelmarmelade, hausgemachte Burgersauce | € 6,90 |
| CHILI-CHEESEBURGER – Romanasalat, Tomate, Gurke, hausgemachte Burgersauce, Röstzwiebeln | € 7,90 |
| CHEESE BURGER – Mix-Salat, Tomate, Gewürzgurke, Cheddar, hausgemachte Burgersauce | € 7,90 |
| GEMÜSE RÖSTI BURGER – Rucola, Tomate, gepickelte rote Zwiebeln, Gewürzgurke, hausgemachte Burgersauce | € 7,90 |
| HALLOUMI BURGER – gegrillte Zucchini, Ofentomate, Rucola, hausgemachte Burgersauce | € 9,90 |
| CRUNCHY HÄHNCHEN BURGER – Hähnchenbrust in Cornflakes-Panade, Mix-Salat, Gewürzgurke, Tomate, hausgemachte Burgersauce | € 9,90 |