



CANTINERIE

MODERN · LOCAL · EATERY

MO – FR 11 – 15 Uhr

WOCHENSPECIAL – 24.01. – 28.01.2022

AVOCADO BOWL

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

LOADED FRIES

Pommes mit Guacamole, € 7,90
Chili con 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 – 15 Uhr

TAGESGERICHTE – 24.01. – 28.01.2022

MONTAG

Gebackenes Hühnerschenkel-Filet mit € 8,90
Krautsalat, Möhren-Zucchini Gemüse,
Zitronen-Kräutermayo und Country Potatoes

DIENSTAG

Leberkäse mit Spiegelei auf Kartoffelstampf € 8,90
mit Brokkoli-Pfanne und Senfsauce

MITTWOCH

Schnitzel Wiener Art mit Ungarischer Paprika- € 8,90
Sauce, Frühlingslauch und Kartoffelsalat

DONNERSTAG

Gegrilltes Schweinesteak mit grünen Bohnen, € 8,90
Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln und Petersilie

FREITAG

Fish & Chips vom Kabeljaufilet mit Zitronen- € 9,90
Mayo und Salat Topping

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



CANTINERIE

MODERN · LOCAL · EATERY

MO – FR 11 – 15 Uhr

VEGGIE-TAGESGERICHTE – 24.01. – 28.01.2022

MONTAG

Pasta mit roten Linsen, Grillgemüse,
Feta und Rucola

€ 7,90

DIENSTAG

Penne mit rotem Pesto, getrockneten
Tomaten, Parmesan und Feldsalat

€ 7,90

MITTWOCH

Vegetarische Carbonara mit Kirschtomaten,
Frühlingslauch und Parmesan

€ 7,90

DONNERSTAG

Pasta Norma mit Fetakäse und Petersilie

€ 7,90

FREITAG

Spätzle mit Bergkäse und geschmolzenen
Zwiebeln

€ 7,90

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



CANTINERIE

MODERN · LOCAL · EATERY

BOWLS

LACHS TERIYAKI BOWL - zweierlei Sesam, Pak Choi, Zucchini, Karotte, Chinakohl, Basmatireis, frischer Chilli, Hoi-Sin-Fonds
€ 9,90
(vegetarisch: geschmorte Teriyaki Aubergine)

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

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

HALLOUMI BURGER – gegrillte Zucchini, Ofentomate, Rucola, hausgemachte Burgersauce € 9,90