RESTAURANT
BEHRENS

Krosse Maispoularde **€ 16,90**
mit in Honig karamellisierten Süßkartoffel Cube´s
und Shiso Kresse

*

Focaccia **€ 15,90**
mit fischen Tomaten, Basilikum, Büffelmozzarella
Und Chili Öl

*

Asiatischer Glasnudelsalat **€ 15,90**
mit Koriander , Chili, Lauchzwiebeln, Gurke, Tomate,
Wahlweise mit Hähnchenbrust oder gebackenem Ei

*

Schnitzel Wiener Art **€ 14,90**
mit Pommes frites, Preiselbeeren, Zitrone und Salattopping

CANTINERIE
MODERN · LOCAL · EATERY

RESTAURANT
BEHRENS

Softs

Mineralwasser - still oder prickelnd - 0,2 l	**€ 2,-**
Mineralwasser - still oder prickelnd - 0,75 l	**€ 5,-**
Bionade – diverse Sorten - 0,33 l	**€ 3,-**
Hausgemachter Eistee - 0,33 l	**€ 3,50**

Bier

Berliner Pilsner - auch alkoholfrei - 0,33 l	**€ 3,50**
Erdinger - auch alkoholfrei - 0,5 l	**€ 4,50**

Wein

Rotwein - Primitivo Salento 0,1 l	**€ 5,-**
Weißwein - Falanghina 0,1 l	**€ 5,-**
Weißweinschorle 0,2 l	**€ 5,-**
Flasche Wein 0,75 l	**€ 29,-**

Kaffeespezialitäten

Espresso	**€ 2,-**
Cappuchino	**€ 3,-**
Cafe Crema	**€ 2,-**
Frischer Ingwer	**€ 3,50**
Frische Minze	**€ 3,50**

CANTINERIE
MODERN · LOCAL · EATERY

RESTAURANT
BEHRENS

Vielen Dank für Ihren Besuch.

CANTINERIE
MODERN · LOCAL · EATERY

RESTAURANT
BEHRENS

Tagesspezial **€ 14,90**
- bitte fragen sie beim Service nach -

*

Thunfisch Tatar **€ 16,90**
mit Mango-Dip, Koriander, Chili, Sesam,
Kresse und Roten Zwiebeln

*

Cantinerie Fusion **€ 15,90**
mit Guacamole, Fetakäse, Bio-Quinoa, CousCous
karamellisierten Walnüssen, Frühlingslauch, Rucola
Granatapfelsirup

*

Mashed potatoes Bowl **€ 15,90**
Kartoffelstampf, Cous Cous, Chili Creme, Humus,
Hähnchenbruststreifen, Parmesansplitter
und Granatapfelsirup

CANTINERIE
MODERN · LOCAL · EATERY