

Belly's Bistro

Frühling 2024

VORSPESIEN

SUPPE DER SAISON Meistens vegetarisch :)	6,9
SPARGEL & ERDNUSS Marinierter grüner Spargel auf Bärlauch-Erdnusspesto mit Kartoffelespuma	12,9
SAUERTEIG & PILZE Sauerteig-Vollkornwaffel mit Schwarzer-Sesam-Hummus, Pilze & frischen Kräutern	13,9
RIND & WEIZEN Gebeiztes Beef Tartar mit Mango Emulsion, Kräuter & getoastetem Brioche	16,9

HAUPTSPESIEN

A LA SAISON Vegetarisches Gericht, nach Lust und Laune von Mutter Natur	17,9
KAROTTE & RICOTTA Mit Ricotta gefüllte Agnolotti, im Karotten-Nage mit Petersilie & gerösteten Haselnussbröseln	20,9
CHAKALAKA & POLENTA Chakalaka Fleischbällchen serviert auf cremigem Polenta mit frischen Kräutern	20,9
DENNINGVLEIS & KAROTTEN Säuerlich-scharf gewürztes, geschmortes Lamm, serviert mit Karotten-Spätzle, Petersilien-Sauce & Koriander	22,9

SNACKS

BROT & BUTTER 4.9	ERDNUSS 5.9
OLIVEN 5.9	

NACHTISCH

KAFFEE & SAHNE Tiramisu a la Café Toubia, gewürzt mit Selnim Pfeffer, garniert Semuliki-Kakao Pulver	10,9
MILCH & GEWÜRZE Milch-Tarte gewürzt mit Muskatnuss und Zimt	8,9
KOKOSNUSS & MANDEL Kokosnusspudding mit Tonka-gewürzten kandierten Mandeln	8,9
SCONE & ERDBEERE Hausgemachtes Teegebäck, serviert mit Vanille-Mascarpone & Erdbeermarmelade	6,9

CHEF'S CHOICE

4 - GANG MENÜ 60

VEGETARISCH	OMNIVORE
SPARGEL & ERDNUSS	SPARGEL & ERDNUSS
SAUERTEIG & PILZE	RIND & WEIZEN
KAROTTE & RICOTTA	CHAKALAKA & POLENTA
DESSERT NACH WAHL	DESSERT NACH WAHL

Preise in € inkl. Mwst.

Änderungen vorbehalten, da wir unsere Zutaten von kleinen, regionale Betrieben beziehen
AT - BIO - 401 - Der durchschnittliche jährliche Anteil an Bio-Zutaten bei uns beträgt ca. 97%
Bei Fragen zu in den Speisen enthaltenen Allergenen wendet euch jederzeit gerne an unser Team