



TAGLIATELLE

OLIVE € 13 / 25

marinierte Oliven, Ziegenkäse, Nüsse, Rucola
marinated olives, goat's cheese, nuts, rocket salad

TRÜFFEL € 13 / 25

Trüffel-Schmand, Nüsse, Tomate, Parmesan
Truffle-sour-cream, nuts, tomatoes, parmesan cheese

STARTERS

4 PULLED PORK BITES MIT AVOCADO FRIES / € 9

Cole Slaw, Mango-Mayo

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE / € 8

Ziegenkäse mit Thymian-Honig und
Mandel-Grieß, mariniertes Salatmix
gratinated goat's cheese with thyme-honey and almond-
semolina, marinated salad,

KÜRBIS-SUPPE / € 8

Kürbis-Suppe, Kürbiskerne, Kresse, Zimt-Croûtons
Pumpkin soup, pumpkin seeds, cress, cinnamon-croûtons



change dip
for vegans

STARTER PLATE € 6,5 / 13

Hummus, Karotten, Linsensalat,
Rote Beete-Feta-Dip, Minz-Joghurt

Hummus, marinated carrots, lentil salad,
beetroot-feta-dip, mint-yoghurt

**ADD FABULOS SMOKED DUCK TO IT!
ONLY + € 3 PER PERSON!**

FLAMMKUCHEN

KÜRBIS / € 10

Schmand, Kürbis, Zwiebel, Feta, Walnuss
Sour cream, pumpkin, onions, feta cheese, walnuts

SMOKED DUCK / € 12,5

Schmand, geräucherte Ente, Cranberrys,
marinierter Grünkohl

Sour cream, smoked duck breast, cranberrys, marinated kale

SÜSSER APFEL ZIMT / € 8

Schmand, Apfel, Zimt & Zucker, Rosinen
sour cream, apple, cinnamon and sugar, raisins

SNACKS



SÜSSKARTOFFEL POMMES / € 5,5

Tomaten-Salsa oder Avocado-Dip
Sweetpotato Fries with Tomato-salsa or avocado dip



KLEINER SALATMIX / € 5

mit getrockneten Cranberrys
Small green salad with dried cranberrys



OLIVEN / € 2

Marinierte Oliven ohne Kern
Marinated Olives / no pit

SALADS



1 Person



2 Personen

ENERGIE SALAT € 9 / 17

Salatmix, Datteln, Walnüsse,
Ziegenkäse, Süßkartoffel Chips

Mixed greens, dates, walnuts, goat's cheese,
sweet potato chips



DETOX SALAT € 9,5 / 18

Salatmix, Spinat-Blätter, Avocado,
Rote Beete, Apfel, Cranberrys, Nuss-Mix

Mixed greens, fresh spinach, avocado, beetroot,
apple, cranberrys, nuts

Make it your own:

+ Ziegenkäse / Goat's cheese € 2

+ Huhn / Chicken € 4

+ Geräucherte Ente / smoked duck € 4,5

BURGER MEDIUM GRILLED

PULLED DUCK BURGER / € 11

Gezupfte Ente, Rotwein-Zwiebeln, Salatmix, Mango-Sweet-Chili-Mayo

Pulled duck, redwine-onions, greens, mango-sweet-chili-mayo

CHEESEBURGER / € 9

150 g Rindfleisch, Emmentaler, Tomate, Gewürzgurke, Tomaten-Salsa

150g Beef, Emmentaler cheese, tomato, pickles, tomato-salsa

BLUE-CHEESE-BURGER / € 10

150 g Rindfleisch, Blauschimmelkäse, Bacon, Gewürzgurke, Tomate, Aioli

150g Beef, blue cheese, bacon, pickles, tomato, aioli-dip

KI-NOVA VEGI BURGER / € 10

Halloumi Käse, Zucchini, Salatmix, Tomate, Tomaten-Salsa

Halloumi cheese, zucchini, greens, tomato, tomato-salsa

BEILAGE ZUM BURGER



KLEINE SÜSSKARTOFFEL POMMES € 3,5

Sweet potato fries with tomato salsa or avocado dip



KLEINER SALAT MIT CRANBERRYS € 4

Small greens with dried cranberries

MAINS

make the Curry a 2 People Bowl € 21



CURRY BOWL / € 11

Rotes Curry, Paprika, Zucchini, Rote Zwiebel, Süßkartoffel, grüne Bohnen, Reis

Red curry, bell pepper, zucchini, onion, sweetpotato, green beans, rice

+ Ziegenkäse / Goat's cheese € 2
+ Huhn / chicken € 4
+ Geräucherte Ente / smoked duck € 4,5

TERIYAKI LACHS / € 14.5

Teriyaki-Lachs, Pak Choy, Zucchini Spaghetti, Mandeln, Röst-Blumenkohl, Mango-Minz-Chutney

Salmon, pak coy, zucchini-spaghetti, roasted cauliflower, mango-mint-chutney, almonds

PORK BELLY / € 16

Ofen-geschmorter Schweinebauch, Erbsen-Minz-Creme, lauwarme rote Linsen, karamellisierte Radieschen, Ziegenkäse-Dip.

Oven braised pork belly, pea-mint-cream, Goat's cheese Dip, caramelized radishes, lukewarm red lentils

MAIS-HUHN KI-NOVA / € 15

In Kokosmilch mariniertes und sous vide gegartes Mais-Hähnchen, Süßkartoffel-Püree, frischer Grünkohl Salat, Mandeln, Parmesan

marinated in coconut milk and sous vide cooked corn feed chicken, sweetpotato-puree, fresh kale-salad, almonds parmesan cheese

KÜRBIS RISOTTO / € 13

Kürbisrisotto, Parmesan, geröstete Kürbiskerne, Ziegenkäse-Creme

Pumpkin risotto, parmesan cheese, roasted pumpkin seed, Goat's chesse-cream

+ Ziegenkäse / Goat's cheese € 2
+ Huhn / chicken € 4
+ Geräucherte Ente / smoked duck € 4,5