

Suppenliste der LöffelBar



Hier findest Du unsere leckere Suppenvielfalt zum Schmökern.

Die Preise verstehen sich inklusive Warmhaltetechnik, Ausschank-Zubehör und Fladenbrot.

Zusätzlich bieten wir Dir unseren Lieferservice, Schüsseln und Löffel – bio oder Porzellan – an.

Vegetarische Suppen

Der Literpreis beträgt meist 12 Euro.

no.			
4	Gorgonzola-Birnensuppe	auf Bandnudeln; mit Frühlingszwiebeln & Blattspinat; abgeschmeckt mit etwas Sherry und Sahne	vegetarisch; alkohol
14	Tortellini ai Brokkoli	mit Ricotta-Tortellini, abgeschmeckt mit Weißwein und Sahne	vegetarisch; alkohol
19	Saure Senfeier	mit Großenhainer Bioeiern, Kartoffeln, Karotten, Sellerie, etwas Senf & ein paar Kapern	vegetarisch
39	Klassische Kürbissuppe	mit Kartoffel, Möhren, Sahne und etwas Muskat; wahlweise mit gerösteten Kürbiskernen	vegetarisch
44	Tomaten-Mozzarella-Suppe	auf Pasta; mit Staudensellerie und etwas Balsamico-Essig	vegetarisch
46	Rote-Bete-Eintopf	aus der frischen Knolle; mit Kartoffeln, Möhren & etwas Lorbeer; wahlweise mit lecker Meerrettichcrème	vegetarisch
66	Gorgonzola-Blattspinatsuppe	auf Bandnudeln; mit Kartoffeln und Schlagsahne; abgeschmeckt mit Muskat	vegetarisch
76	Brokkolicrème-Suppe	auf Bandnudeln; wahlweise mit gerösteten Mandelsplittern	vegetarisch
81	Tomaten-Tortellinisuppe	mit Ricotta-Tortellini, Rosenkohl, Staudensellerie & etwas Schlagsahne	vegetarisch
83	Mango-Kokos-Süppchen	auf Couscous; mit Sellerie, Sahne, etwas Ingwer und Kokosmilch	vegetarisch
87			
92	Frischer Spargeltopf	mit Kartoffeln, viel frischer Petersilie & Butter; abgeschmeckt mit Sauce Hollandaise	vegetarisch
100	Berghütten-Suppe	mit Kartoffeln, Möhren, Spinat & Schweizer Käse; wahlweise mit frischer Petersilie	vegetarisch
103	Parmesansuppe	mit grünem Spargel, Schalotten, etwas Weißwein, Sahne & frischen Kräutern	vegetarisch
120	Kürbissuppe mit Korianderpesto	mit Hokkaidokürbis, Kartoffeln, etwas Ingwer und Curry-Madras; wahlweise mit hausgemachtem Pesto	vegetarisch

130	Ratatouille-Gemüsesuppe	auf Pasta; mit Zucchini, Bleichsellerie, Tomaten & Auberginen; wahlweise mit geriebenem Mozzarella	vegetarisch
135	Champignon-Crème-Süppchen	auf Pasta; mit frischen Champignons und Sahne; abgeschmeckt mit Weißwein	vegetarisch; alkohol
141	Martinique	Kürbissuppe mit Kartoffel, Salatgurke, Staudensellerie und Spinat; abgeschmeckt mit Salz & Pfeffer	vegetarisch
146	Cheddar Chowder	amerikanisches Süppchen mit Kartoffeln und Butter; wahlweise mit Fladenbrotroutons	vegetarisch
148	Brokkoli-Blumenkohl-Suppe	auf Bandnudeln; mit Wurzelgemüse, etwas Sahne, Muskatnuss & frischer Petersilie	vegetarisch
154	Winter-Minestrone	auf Pasta; mit Möhren, grünen Bohnen, Wirsing und Tomaten; wahlweise mit Parmesano	vegetarisch
172	Italienische Zucchini-Suppe	aus frischen Zucchini; mit Kartoffeln, Parmesan und zerlassenem Ei	vegetarisch
174	Aloo-Gobi-Suppe	mit Kartoffeln, Tomaten, Blumenkohl & frischen Kräutern	vegetarisch
177	Tomaten-Bulgur-Suppe	mit Ingwer und Basilikum; wahlweise mit hausgemachtem Rahm	vegetarisch
179	Kartoffel-Spinat-Suppe	mit verlorenen Eiern, etwas Butter, frischen Champignons & gehacktem Blattspinat	vegetarisch
180	Bergischer Ofentopf	mit Kartoffeln, Paprika, Tomaten, etwas Mais und Kidneybohnen; wahlweise mit hausgemachtem Rahm	vegetarisch
188			
189	Polenta-Gorgonzola-Suppe	mit Pilzen, pürierten Kartoffeln und Butter	vegetarisch

Feines mit Lammfleisch			
Der Literpreis beträgt 15,00 Euro.			
no.			
8	Ghanaische Erdnusssuppe	auf CousCous; mit Lammfleisch, Möhren,Sellerie, Tomaten & frischer Petersilie	lamm
58	Harira	marokkanische Lamm-Kichererbsen-Suppe auf Suppennudeln; mit Tomaten, etwas Lorbeer	lamm
96	Irish Stew	mit Lammfleisch, Gräupchen, Karotten, Staudensellerie und Guinnessbier; wahlweise mit frischer Petersilie	lamm, alk
140	Kicher-Kartoffel-Lammtopf	mit Zucchini & Kichererbsen; abgeschmeckt mit Kreuzkümmel, Kurkuma und Paprika	lamm
166	Lamm-Curry	auf Langkornreis; mit Tomaten, Ingwer, Staudensellerie, etwas Limette	lamm

Rind – gehackt

Der Literpreis beträgt 13,50 Euro.

no.			
3	Sup Kambing	Fleischeintopf aus Malaysia auf Reis; mit Kokosmilch, Ingwer & Kreuzkümmel	rind
20	Russischer Hackfleischtopf	mit Rinderhack, Kartoffeln, Paprika, etwas Senf & Sahne; wahlweise mit Schmand	rind
27	Bologneser Hackfleischtopf	auf Pasta; mit Hack vom Rind, Schinken, Tomaten & etwas Lorbeer; abgeschmeckt mit Rotwein	rind, schwein,alkohol
31	Sauerkraut-Chili-Topf	mit Rinderhack, Kartoffeln, milden Pepperoni, etwas Tabasco; wahlweise mit geriebenem Emmenthaler	rind
36	Suppe mit Spatz	Schweizer Eintopf mit Rinderhack, Kartoffeln, Wirsing, Sellerie, etwas Lorbeer	rind
45	Chili Con Carne	mit Hack vom Rind, auf Reis; mit Kidney-Bohnen, Tomaten, Mais und etwas Zartbitterschokolade; wahlweis	rind
61	Rindsuppe mit Kurkuma	mit Rinderhackfleisch, gelben Schälern, Möhren, Sellerie, Koriander, etwas Minze & Butter	rind
70	Kétoun	guineanische Gemüsesuppe mit Rindehack, Maniok, Yam und etwas Erdnuss	rind
91	Griechischer Bauerntopf	mit Hack vom Rind, Kartoffelstücken, rotem Paprika & schwarzen Oliven; wahlweise mit Hirtenkäse	rind
107	Mexikanischer Hackfleischtopf	mit roten Bohnen, Kartoffelstücken, Paprika und Mais; abgeschmeckt mit etwas Chili	rind
113	Zucchini-Hacksüppchen	mit Rinderhack, Kartoffeln, Lauch und Möhren; abgeschmeckt mit Schlagsahne; wahlweise mit Hirtenkäse	rind
118	Iranische Joghurtsuppe	auf Reis; mit Pfefferminz-Hackbällchen, Kichererbsen, gehackten Walnüssen & frischer Petersilie	rind
123	Currysahne-Nudeln mit Hack	feiner Currytopf mit Möhren, Porree und Rinderhack; abgeschmeckt mit Schlagsahne	rind
143			
187	Hackfleisch-Kürbis-Suppe	aus Hokkaidokürbis; mit Rinderhack, Kartoffeln und Möhren; abgeschmeckt mit etwas Sahne	rind

Gulasch und besondere Eintöpfe

Der Literpreis beträgt 14,00 Euro.

no.			
22	Gulaschsuppe mit Paprika	mit Rindfleisch, Kartoffeln, Auberginen und Staudensellerie; wahlweise mit saurer Sahne	rind
72	Eintopf von grünen Bohnen	mit Kartoffeln, Rindfleisch, etwas Majoran, Butter & viel frischer Petersilie	rind
84	Marokkanischer Rindfleischtopf	auf Reis; mit Sellerie, Möhren und Kichererbsen; abgeschmeckt mit Curry und Cumin	rind
85	Rindfleisch-Rotkrautsüppchen	mit hausgemachtem Rotkohl, Kartoffeln, Äpfeln, Möhren und Sellerie; abgeschmeckt mit Rotwein	rind, alk
106	Khoresch-e Ghormehsabsi	iranischer Kräutereintopf auf Reis; mit Rindfleisch, Kichererbsen, roten Bohnen, etwas Bockshornklee & frisc	rind
117	Rotwein-Gulasch	auf Spirelli; mit Rindfleisch, Paprika, Möhren & Sellerie	rind/ alkohol
124	Ash-e Anar	iranischer Heckfleischtopf auf Reis, Rinderhack, Roten Linsen & angebratener Minze	rind
132	Omi´s Graupensuppe	mit Rindfleisch, Karotten, Butter & Porrée	rind
138	Herrliches Biergulasch	mit Rindfleisch, Kartoffelstücken, Sellerie, Paprika & Möhren	rind
157	Orientalischer Hacktopf	mit Tellerlinsen und Spinat; abgeschmeckt mit Kreuzkümmel und Koriander	rind
164	Pou-Au-Feu	französisches lecker Süppchen mit Kartoffel, Rind, Wurzelgemüse & Hühnchen	rind & huhn
165	Kesselgulasch	mit Rindfleisch, Kartoffeln, Möhren und Paprika; abgeschmeckt mit Rotwein	rind, alk
171	Pichelsteiner Eintopf	mit Kartoffeln, Wirsing, etwas Sellerie, Rind & Geflügelfleisch & frischer Petersilie	rind & huhn
89	Szegediner Gulasch	auf Knödeln; mit Rindfleisch, Schweinefleisch & etwas Sauerkraut; abgeschmeckt mit Rotwein	rind, schwein, alkohol

Vegane Eintöpfe

Der Literpreis beträgt 12,00 Euro.

no.			
2	Russischer Borschtsch	mit Rote Bete aus der frischen Knolle, Kartoffeln, Karotten; wahlweise mit hausgemachtem Dillrahm	vegan
6	Sächsisches Kartoffelsüppchen	mit Möhren, Sellerie & Majoran; abgeschmeckt mit Liebstöckel und Muskat; wahlweise mit Wiener Würsten	(vegan oder mit schwein)

12	Italienische Linsensuppe	mit Tomaten, Möhren und Staudensellerie; abgeschmeckt mit Weißwein	alk/ vegan
26	Indisches Linsencurry	aus Roten Linsen; mit Möhren, Paprika, etwas Ingwer & Limettensaft	vegan
33	Indische Gemüsesuppe	mit Kartoffel, Tomaten, Zucchini und Zuckerschoten; abgeschmeckt mit Kreuzkümmel und Koriander	vegan
40	Belugalinsen-Curry*	mit Süßkartoffeln, Blattspinat, Tomaten, Ingwer und Kokosmilch	vegan
43	Kastanien-Rotkohlsuppe	mit hausgemachtem Rotkohl, Kartoffeln und kandierten Kastanien; abgeschmeckt mit etwas Rotwein	vegan/ alkohol
48	Flower Batata Bhaji	indisches Curry auf Basmatireis; mit Kartoffeln und Kokosmilch	vegan
50	Arabische Spinatsuppe	mit roten Linsen, Blattspinat, Kichererbsen und Kidneybohnen; abgeschmeckt mit etwas Kreuzkümmel & Ku	vegan
56	Chili Sin Carne	auf Reis; aus Kidneybohnen, mit Tomaten, Soja und Mais	vegan
57	Grünes Erbsensüppchen	mit Kartoffeln, Möhren, Staudensellerie, etwas Lorbeer & Majoran; wahlweise mit hausgemachtem Rahm	vegetarisch
63	Rotes Thai-Curry	auf Basmatireis; mit Tofu, Zuckerschoten und Paprika; abgeschmeckt mit Kokosmilch & Zitronengras	vegan
68	Indischer Dal	aus Roten Linsen; mit Kokosmilch, Tomaten & frischem Ingwer; abgeschmeckt mit Kurkuma, Curry Madras	vegan
77	Kichererbsen-Eintopf	auf CousCous; mit Kokosmilch, Bananen, etwas Erdnuss, Zitrone	vegan
78	Mais-Paprika-Suppe	mit Kokosmilch, Tomaten, etwas Lorbeer und Limette; wahlweise mit lecker Tortilla-Chips	vegan
79	Spanische Linsensuppe	aus Beluga-Linsen; mit Kartoffeln, Möhren, Staudensellerie und etwas Sherryessig	vegan
80	Gräupchen-Minestrone	mit vielen Möhren, Zucchini, Staudensellerie, Blumenkohl; wahlweise mit geriebenem Parmesano	vegetarisch
90	Ghanaische Erdnusssuppe	auf CousCous; mit Frühlingszwiebeln, Tomaten & Mangostücken	vegan
93	Kürbis-Spinat-Eintopf	aus Belugalinsen, Hokkaido und Blattspinat; abgeschmeckt mit Kurkuma und Koriander	vegan
95	Japanisches Nudelsüppchen	mit Kombualge, Ingwer, Tofu, Mu-Err-Pilzen & frischem Koriander	japanisch; vegan
98	Indisches Blumenkohl-Curry	mit Kartoffeln, Kokosmilch, Tomaten & Ingwer	vegan
109	Beluga-Tomatensuppe	mit Beluga Linsen, Möhren und Paprikastreifen; abgeschmeckt mit frischem Koriander	vegan
112	Tunesischer Eintopf	auf CousCous, mit Karotten, Kichererbsen, Kohlrabi, Zucchini, etwas Lorbeer, Ingwer & frischer Petersilie	vegan
114	Indisches Kichererbsencurry	auf Basmatireis; mit Paprika, Aubergine, Möhren und Ingwer; abgeschmeckt mit Kokosmilch	vegan
119	Kürbis-Kokos-Suppe	mit Hokkaidokürbis, Möhren und Kartoffeln; abgeschmeckt mit Ingwer & Curry	vegan
126	Sellerie-Mango-Currysüppchen	auf CousCous; mit Kartoffeln, Kokosmilch, etwas Kurkuma; wahlweise mit gehacktem Ruccola	vegan
127	Tomaten-Kokossuppe	auf Gnocci; mit etwas Sellerie, wahlweise mit Basilikumrahm	vegetarisch

131	Asiatisches Gemüsecurry	auf CousCous; mit Möhren, Zuckerschoten und Ingwer; abgeschmeckt mit Kokosmilch	vegan
133	Gelber Erbsentopf	mit Kartoffeln, Möhren, Staudensellerie	vegan
139	Sideanische Hochzeitssuppe	türkische Festsuppe mit Roten Linsen, Bulgur, Tomaten, Kokosmilch & etwas Nana-Minze	vegan
142	Gemüsesuppe mit "Pistou"	mit Kartoffeln, bunten Bohnen, Sellerie & Zucchini	vegan
163	Marokkanischer Kichererbsentopf	auf CousCous; mit grünen Bohnen, Tomaten und Auberginen; abgeschmeckt mit etwas Kumin	vegan
168	Italienische Minestrone	auf Pasta; mit Zucchini, Möhren, Staudensellerie & Tomaten; wahlweise mit geriebenem Parmesano	vegetarisch
178	Blattspinat-Süßkartoffelcurry	auf Basmatireis; mit Karotten, Mais und Ingwer; abgeschmeckt mit Kurkuma und Kokosmilch	vegan
182	Moog Dal	indische Rote-Linsen-Suppe mit Kokos, Blattspinat, Kreuzkümmel & etwas Ingwer	vegan
185	Indisches Gemüsecurry	auf Langkornreis; mit Soja, Ananasstücken und Worcester Soße ; abgeschmeckt mit Kokosmilch	vegan

Kombisuppen mit Optionen auf Fleisch			
Der Literpreis beträgt 12,50 Euro.			
no.			
75	Herzhafte Linsensuppe	aus braunen Linsen; mit Kartoffeln, Möhren und Spreewälder Gurken; wahlweise mit Würstchen	vegan oder mit schwein
49	Schwäbische Linsen	auf Spätzle; mit Möhren und Staudensellerie; mit Lorbeer; wahlweise mit Würsten	vegan oder mit
53	Rosenkohlsuppe	püriert mit Kartoffeln und Butter; wahlweise mit feinen Schnitzelstreifen	vegetarisch
159	Wrukeneintopf	mit Möhren, Rosenkohl und Maronen; wahlweise mit Knackerstücken	vegetarisch
6	Sächsisches Kartoffelsüppchen	mit Möhren, Sellerie & Majoran; abgeschmeckt mit Liebstöckel; wahlweise mit Würsten	vegan oder mit schwein
57	Grünes Erbsensüppchen	mit Kartoffeln, Möhren, Staudensellerie, etwas Lorbeer & Majoran; wahlweise mit Würstchen	vegetarisch

Fischsuppen

Den Preis gibt es auf Anfrage.

no.			
10	Caldillo De Congrio	chilenische Fischsuppe mit Seelachs, Kartoffeln, Möhren und etwas Weiswein und Koriander; wahlweise mit	fisch; alkohol
34	Spreewälder Fischsüppchen	auf Reis; mit Seelachs, Meerrettich, Möhren & viel frischer Petersilie	fisch
134	Borschtsch mit Fisch	mit Seelachs, Rote Bete aus der frischen Knolle, Kartoffeln, etwas Dill & frischen Kräutern; wahlweise mit	Saure
153	Chorba Frik Bel Hout	tunesische Fischsuppe mit Grünkern, etwas Kreuzkümmel und Kurkuma; wahlweise mit frischer Petersilie	fisch (sellerie)
167	Nonnas Hechtsuppe	mit Kartoffeln, Möhren, etwas Sahne & ganz viel frischer Petersilie	fisch
184	Fischcurry aus Goa	auf Basmatireis; mit Seelachs, Tomaten, Kokos, Gelbwurz und etwas Chili	fisch
104	Nordische Fischsuppe	mit Seelachs, Kartoffeln, etwas Sellerie, Möhren, Sahne & viel frischer Petersilie	fisch

Suppen mit Huhn

Der Literpreis beträgt 13,50 Euro.

no.			
11	Indisch Mango-Curry	auf Basmatireis; mit Hähnchenfleisch, abgeschmeckt mit Kokosmilch & Sahne	huhn
13	Feine Gemüse-Kokossuppe	mit Hähnchenbrust, Kartoffeln, Möhren & Zuckerschoten	huhn
18	Feines Hühnerfrikassee	auf Langkorneis; mit Spargelstücken, Möhren, Erbsen & Schlagsahne	huhn
23	Linsentopf mit Kürbis	mit Roten Linsen und feiner Hühnchenbrust; abgeschmeckt mit Curry & etwas Honig	huhn
25	Kokos-Chili-Suppe	auf Bandnudeln; mit Hähnchenbrust, Tomaten, Erbsen, etwas Sahne	huhn
37	Thailändische Hühnersuppe	mit Hähnchenfleisch, Kartoffeln, Zitronengras, Limette & frischem Koriander	huhn
47	Mulliga-Tawny Soup	indische Suppe mit Hühnchen, Kartoffeln, Möhren; mit etwas Kreuzkümmel, Kokosmilch & Koriander	huhn
55	Südfranzösische Gräupchensuppe	mit Hühnchen, Kohlrabi und Möhren; abgeschmeckt mit französischen Kräutern	huhn
64	Hühnersuppe mit Gräupchen	mit Sellerie, Möhren und buntem Gemüse	huhn
69	Hähnchen-Curry-Lauchsuppe	auf Reis; mit Paprika und Schmelzkäse	huhn

82	Orientalische Harissasuppe	mit Hähnchenbrust, Kichererbsen, Roten Linsen, Joghurt & frischen Kräutern	huhn
94	Brasilianischer Geflügeltopf	mit Kartoffeln, schwarzen Bohnen, Tomaten, etwas Limette & frischem Koriander	huhn
101	Russischer Borschtsch	mit Hühnchen, frischer Rote Bete, Möhren, Sellerie und Kartoffeln; wahlweise mit hausgemachtem Rahm	huhn
102	Chili Con Chicken	auf Reis; mit Hähnchenbrust, roten Kidneybohnen, Paprika; wahlweise mit Tortillachips	huhn
108	Tom Kha Gai	berühmte Hühnersuppe mit Champignons, Zitronengras und Galgant	huhn
128	Jamaikanischer Eintopf	mit Hühnchen und Schweinefleisch, Kartoffeln, Kürbis und Kichererbsen	huhn/ schwein
147	Klassische Hühnersuppe	auf Nudeln; mit Sellerie, Erbsen und Möhren	huhn
151	Mexikanische Nudelsuppe	mit Hühnchen, Tomaten und Lorbeer; abgeschmeckt mit vielen Gewürzen	huhn
155	Hähnchen-Kartoffel-Eintopf	mit Zucchini & Porree; abgeschmeckt mit Sahne und etwas Muskat	huhn
161	Hähnchen-Spinattopf	pakistanischer Eintopf mit Kartoffeln, Tomaten, etwas Paprika & frischen Kräutern	huhn
176	Peking Suppe	asiatischer Klassiker auf Glasnudeln; mit Hühnchen, Bambus und Kokosmilch	huhn

Suppen mit Putenbrust

Der Literpreis beträgt 13,50 Euro.

no.			
24	Putentopf mit Spätzle	mit frischen Champignons, Frühlingszwiebeln und Tomaten; abgeschmeckt mit etwas Sahne	huhn
32	Bauersuppe aus Szechuan	mit Putenfleisch, Tofu, chinesischen Pilzen, Sojasoße & Koriandergrün	geflügel
42	Feiner Rotkohleintopf	mit Putenbrust, Kartoffeln, Sahne und Lorbeer; abgeschmeckt mit etwas Rotwein	alkohol; pute
35	Feiner Pusztatopf	auf Langkornreis; mit Putenbrust, roten Paprikastreifen und Champignons; abgeschmeckt mit Schlagsahne	pute
152	Puten-Sahne-Topf	auf Bandnudeln; mit Frühlingszwiebeln und frischen Champignons; abgeschmeckt mit Frischkäse	pute
183	Indisches Putencurry	auf Basmatireis; mit Putenstreifen, Ananas, Ingwer & Kokosmilch; abgeschmeckt mit etwas Worchester Soß	pute

Eintöpfe mit Wildfleisch

Der Literpreis beträgt 16,00 Euro.

no.

9	Hirschgulasch	mit Karotten, Kartoffeln, Zucchini und Auberginen	vegetarisch
74	Wildschwein-Ragout	auf Nudeln; mit Waldpilzen, buntem Gemüse, Ingwer, Lorbeer, etwas Rotwein	wild/ alkohol

Rind und Schwein

Literpreis 13,50 Euro

no.

15	Hackfleischtopf Königsberger Art	mit gemischtem Hackfleisch, Kartoffelstücken und Schmelzkäse	rind/ schwein
17	Hackfleisch-Käse-Topf	mit gemischtem Hack, roten und grünen Paprikastreifen, Kartoffeln & Schmelzkäse; abgeschmeckt mit Oregano	rind&schwein
21	Tomaten-Käse-Topf	mit gemischtem Hack, Kartoffeln, frischen Champignons und Schmelzkäse	rind,schwein
38	Kartoffel-Lauchsuppe	mit gemischtem Hack, Kartoffeln und geräucherten Schinkenwürfeln	schwein
51	Krautnudeln	mit gemischtem Hack, Weißkohl, etwas Kümmel und viel frischer Petersilie	schwein, rind
59	Südfranzösischer Hacktopf	auf Reis; mit Champignons, Zucchini und Auberginen; abgeschmeckt mit Kräutern der Provence	rind, schwein
162	Ajvar-Hackfleisch-Topf	mit gemischtem Hack, Kartoffelstücken, mildem Ajvar, rotem Paprika & Schmelzkäse	rind & schwein
65	Hexenkessel	Hackfleischtopf mit Kartoffeln, Tomaten und Mandarinen	rind/ schwein
86	Hackfleischtopf Budapest	auf Langkornreis; mit Tomatenpaprika, gemischten Waldpilzen & etwas Kumin; wahlweise mit Hirtenkäse	rind, schwein

Kalte Süppchen

Der Literpreis beträgt 10,00 Euro.

no.

28	Andalusische Gazpacho	!eiskalt! mit Paprika, Gurke, Fenchel und Sellerie	vegan/ kalt
30	Bulgarische Joghurtsuppe	!eiskalt! mit Salatgurken, Dill & Walnusskernen	vegetarisch/ kalt
111	Kalte Persische Möhrensuppe	mit Auberginen, Staudensellerie, Kartoffel & frischer Minze	kalt & vegan

Schwein muss rein?

Der Literpreis beträgt 13,50 Euro.

no.

29	Stroganoffscher Schnitzeltopf	mit mit Kartoffelstücken, frischen Champignons, und Spreewälder Gurken; abgeschmeckt mit Senf & Sahne	schwein
52	Soljanka	mit Jagtwurststücken, Salamiwürfeln, Paprika und etwas Letscho; wahlweise mit Schmand	fleisch
116	Rahmschnitzel-Topf	auf Bandnudeln; mit Geschnetzeltem vom Schwein, Champignons, etwas Paprika und viel Sahne	schwein
156	Deftiger Wurstgulasch	auf Spirelli; mit Salami, Jagdwurst, bunter Paprika, etwas Sahne	schwein
175	Paprika-Geschnetzeltes	auf Reis; mit feinem Schweinefleisch, Tomaten, rotem Paprika & etwas Schlagsahne; wahlweise mit Schman	schwein
186	Khao Poun	feiner Gemüseintopf auf Reisbandnudeln; mit Schweinehack, Möhren, Sojasprossen, Kokosmilch & Koriand	oink

Süßes und Dessert

Der Literpreis beträgt 8,00 Euro.

no.

	Buchteln mit Vanillesoße	*buchtelpreis wird gesondert ermittelt	vegetarisch
	Milchreis	klassisch mit Zucker & Zimt, mit Kirschen oder Apfelmus	vegetarisch
	Grießbrei	klassisch mit Zucker & Zimt, mit Kirschen oder Apfelmus	vegetarisch