



VITAMINLAGER

RESTAURANT & CAFÉ





APERITIF *FÜR DEN FEINEN AUFTAKT*

MEZZE

**FLADENBROT | HUMMUS | LABNEH
MUHAMARRA | TABOULÉ | OLIVEN
FRITTIERTES GEMÜSE | DATTELN
CIGAR BÖREK | GEFÜLLTE WEINBLÄTTER**
15 € / Person

MIX & MATCH - KALT

HUMMUS

Artischocken | Salsa Verde | 3 €

FALAFEL

Labneh | Rote Linsen | 3 €

BULGURSALAT

Gurke | Tomate | Granatapfelkerne | 3 €

HEILBUTT CEVICHE

Jalapeño | Ananas | Tortillas | 5,5 €

KALBSTATAR

Eigelbcreme | Senfkörner | Kapern | 5 €

MIX & MATCH - WARM

GARNELEN IN KADAIFI

Perlcouscous | Harissa | Limette | Koriander | 4,5 €

GEGRILLTE LAMM KOTELETTS

Aubergine | Minz-Chimmichurri | Lammjus | 6 €

GESCHMORTE OCHSENBACKE

Portweinjus | gerösteter Wirsing | Champignons | 4 €

BAO BUNS

Shiitake | Miso | Frühlingslauch | Erdnuss | 3,5 €

SÜSS

BROWNIES

Pistazie | Kardamomeis | 2,5 €

CHEESECAKE CREME BRÛLÉE

Blaubeeren | Vanille | 3 €

MOKKAMOUSSE

Schokolade | Pistazie | 2,5 €

MILCHPUDDING

Kardamom | Rote Beeren | 2 €

Unsere kleinen
Starters können Sie
ab 10 Personen
bestellen



BUFFET LEVANTE

BLATTSALATE
Topping | Dressing
HUMMUS
Artischocken | Salsa Verde
ROH MARINIERTES RINDERFILET
Avocado | Chili | Honig
BULGURSALAT
Gurke | Tomate | Granatapfelkerne
BÖREK
Yufka Teig | Weißkäse
BROT & BUTTER

GEBRATENE DORADEN FILETS
Chili | Koriander
GEGRILLTE LAMM KOTELETTS
Minz-Chimmichurri | Lammjus
GESCHMORTE AUBERGINEN
Feta | Kreuzkümmel
BUNTE MÖHREN
Harissa | Limette | Spinat Knoblauch | Pinienkerne
PERLCOUSCOUS
Rote Zwiebel | Petersilie
GERÖSTETE SÜSSKARTOFFEL
Granatapfelsirup | Haselnuss

MOKKAMOUSSE	MILCHPUDDING
Schokolade Pistazie	Kardamom Rote Beeren

BUFFET
89 € / Person

Unser Buffet können Sie ab 35 Personen auswählen.

BUFFET AROUND THE WORLD

BLATTSALATE
Toppings | Dressing
THUNFISCH
Sesam | Linsen | Balsamico
DATTELN
Speck | Gegrillte Zucchini
COUS COUS
Gurke | Minzjoghurt
BÜFFELMOZZARELLA
Tomaten | Basilikum
BROT & BUTTER

GESCHMORTE OCHSENBACKE
Portweinjus
GEDÄMPFTES LACHSFILET
Zitronen Beurre Blanc
ZIEGENKÄSERAVIOLI
Beurre blanc | Feigen | Karamellisierte Walnuss
GRÜNE BOHNEN
Butter
BROKKOLI
Mandeln
KARTOFFELGRATIN
Roquefort
GEDÄMPFTER REIS
Safran

MANGO MOUSSE	LOTUS CHEESECAKE
Kokos	Karamell

BUFFET
99 € / Person

Unser Buffet können Sie ab 35 Personen auswählen.



MENÜ LEVANTE

MEZZE – FAMILY STYLE

Holzofenbrot | Feta | Oliven | Knoblauch
Bulgur | Falafel | Granatapfel
Gefüllte Weinblätter | Humus | Gegrillte Peperoni

GARNELEN IN KADAIFI

Perlcouscous | Harissa | Limette | Koriander
oder

HALLOUMI

Perlcouscous | Harissa | Limette | Koriander

GEGRILLTES ROASTBEEF

Granatapfeljus | Zuckerschoten | Süßkartoffelpüree
Ofentomate
oder

GESCHMORTE AUBERGINE

Harissa Kichererbsen | Tomate | Paprika | Mandel

BROWNIES

Pistazie | Kardamomeis

3-GANG MENÜ

69 € / Person

4-GANG MENÜ

89 € / Person

Ideal für 20-70 Personen.

MENÜ AROUND THE WORLD

BURRATA

Mango | Tomate | Rucola | Basilikum

ZANDERFILET

Beurre Blanc | Risotto | Chorizo | Grüner Spargel
oder

BLUMENKOHL GERÄUCHERT

Hummus | Salzzitrone | Granatapfel

BRUST VOM MAISHÄHNCHEN

Kräuterschaum | Ofentomaten | Gegrillte Zucchini |
Röstkartoffeln
oder

PILZ WELLINGTON

Gemüsejus | Kartoffelstampf | Möhren

CHEESECAKE

Creme Brûlée | Blaubeeren | Vanille

3-GANG MENÜ

69 € / Person

4-GANG MENÜ

89 € / Person

Ideal für 20-70 Personen.