

Suppe

Kartoffelsuppe ^G vegetarisch, glutenfrei mit Frankfurter Würstchen ^{GJ}	+ 1.00	5.90
Linsensuppe mit Frankfurter Würstchen ^{GLUX} glutenfrei		6.90
Tomaten Gazpacho ^{AGPUV} vegetarisch		7.90

Salate

EnMi's Marktsalat – Gehobeltes Gemüse – Apfel Balsamico Dressing ^{KPRV} vegan, glutenfrei	9.50
Thai Salat – Rote Zwiebel – Koriander ^{FLUVX} vegan, glutenfrei	10.90
Caesar Salat – Parmesan – Tomate – Croutons ^{ACGMU}	11.50
Sommerlicher Quinoa Salat – Gemüse – Avocado ^{JPUV} vegan	11.50
Fitness Salat – Schafskäse – Avocado – Paprikagemüse – Sesam ^M vegetarisch, glutenfrei	12.00

Alle Salate wahlweise mit

Thunfisch Zwiebeln	+ 2.50	Pinienkerne	+ 0.90
Hähnchenbrust	+ 4.50	½ Avocado	+ 2.50
Black Tiger Garnele (3 Stk.)	+ 4.50		
Rinderstreifen	+ 6.50		
Lachs	+ 6.50		

Vorspeise

Burrata – Pesto- Tomaten- Basilikum ^{GUUV} vegetarisch, glutenfrei	10.50
Antipasti Gemüse – Fetakäse – Alte Balsamico ^{GPUV} vegetarisch, glutenfrei	11.90
Vitello Tonnato – Thunfischsauce – Kapern ^{CDKUV} glutenfrei	12.90

Hauptgang

EnMi's Thai Curry – Basmatireis – Wok Gemüse – Kokosmilch ^U <small>vegan, glutenfrei</small>	12.00
EnMi's Homburger – Tomaten – eingelegte Zwiebel – Gurken – Käse – Pommes	12.50
<u>Wahlweise mit</u>	
Bacon	+ 2.00
Zweites Patty	+ 3.50
EnMi's Bowl – Reis – Hähnchen Teriyaki – Sesam – Saisonales Gemüse <small>glutenfrei</small>	14.50
<u>Thai Curry und Bowl wahlweise mit</u>	
Pak Choi	+ 2.00
Black Tiger Garnele (3 Stk.) ^B	+ 4.50
Rinderstreifen	+ 6.50
Lachs	+ 6.50
‘Schnitzel Wiener Art’ – Gurken-Dillsalat – Preiselbeeren ^{AC}	16.00
‘Wiener Schnitzel’ – Gurken-Dillsalat – Preiselbeeren ^{AC}	23.00
<u>Kartoffelsalat oder Pommes ^A</u>	
Champignon-Rahm-Soße	+ 1.00
Preiselbeeren	+ 1.00
Surf & Turf – Rinderhüfte – Garnelen – Marktsalat – Pommes ^{ABDPUV}	19.00
Safran Risotto – Grüner Spargel ^{EGUV} <small>vegetarisch, glutenfrei</small>	19.90
Gebratener Zander – Kartoffel Püree – Keniabohnen ^{DEGV} <small>glutenfrei</small>	22.50
Tafelspitz – Meerrettich Sauce – Petersilienkartoffel ^{GJKU} <small>glutenfrei</small>	23.50
Miso Lachs – Wasabi Kartoffelpüree – Sesam – Spargel ^{GHLPX} <small>glutenfrei</small>	24.50
Roastbeef – Kartoffelpüree – Ratatouille Gemüse ca. 200g ^{GJKU}	28.90
Hausgemachte Frikadellen – Pommes ^{AGU}	9.00

Pasta

Pasta auch glutenfrei erhältlich + 2.00

Spaghetti – Aglio Olio – Peperoncino (pikant) ^{A E G} vegetarisch		7.90
Black Tiger Garnele (3 Stk.) ^B	+ 4.50	
Hähnchenbrust	+ 4.50	
Rinderstreifen	+ 6.50	
Lachs	+ 6.50	
Spaghetti – selbstgemachtes Basilikum Pesto ^{A E G} vegetarisch		8.50
Spaghetti – hausgemachte Bolognese ^{A C}		9.80
Spaghettini – Carbonara ^{A G C L}		11.00
Trüffel Spaghetti – frischer Trüffel – Parmesan ^{A G} vegetarisch		18.00
Wahlweise mit Rinderstreifen	+ 6.50	

Pinsa

Pinsa – Tomatesauce – Mozzarella ^{A G} vegetarisch		8.50
<u>Wahlweise mit</u>		
Salami	+ 2.00	
Peperoniwurst	+ 2.00	
Pinsa – Tomatesauce – Antipasti Gemüse ^A vegan		12.50
Pinsa – Tomatesauce – Cherry Tomaten – Burrata – selbstgemachtes Basilikum Pesto ^{A G}		15.50

Pizza

EnMi's Pizzabrot ^A vegetarisch	Mozzarella ^{A G} vegetarisch	Schinken ^{A G}
Trüffel	Tomate	Mozzarella, Tomato
9.00	7.00	8.50
Salami ^{A G}	Peperoniwurst ^{A G}	Champignon ^{A G} vegetarisch
Tomate, Mozzarella	Tomate, Mozzarella	Tomate, Mozzarella
8.50	9.00	8.00
Antipasti Gemüse ^{A G} vegetarisch	Thunfisch ^{A G}	Pizzabrot ^A vegetarisch, vegan
Tomate, Mozzarella	Tomate, Mozzarella, Zwiebel	Oregano, Knoblauch
11.00	10.00	5.00

Alle Preise in €, inkl. der gesetzlichen MwSt.

Beilagen

Pommes ^A <small>vegan</small>	4.50
Bratkartoffeln <small>glutenfrei</small>	4.50
Grüner Spargel – Sesam ^L <small>vegan, glutenfrei</small>	5.00
Beilagen Salat ^M <small>vegan, glutenfrei</small>	5.00
Ratatouille Gemüse ^{G P U V} <small>vegan, glutenfrei</small>	5.00
Trüffel Pommes mit Parmesan ^A <small>vegetarisch</small>	7.00
+ Trüffelmayonnaise <small>vegetarisch, glutenfrei</small>	3.00

Dessert

Zweierlei Sorbet ^{C G P} <small>vegan</small>	5.90
Zitronen Sorbet – Hausgemachtem Limoncello	8.00
Tonkabohnen Creme Brûlée – Eis – Vanille Knusper ^{AG}	8.50
Soufflé „Black & White“ – Vanille Eis – Himbeere ^{ACG}	12.90

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE – A Gluten | B Krustentiere | C Eier | D Fisch | E Nüsse | F Sojabohnen | G Laktose | H Schalenfrüchte | J Sellerie | K Senf | L Sesam | M Schwefeldioxid & Sulfit | N Lupinen | O Weichtiere | P Zucker | Q Koffein | R Säuerungsmittel | S Antioxidationsmittel | T Farbstoffe | U Knoblauch | V Zitrone | X Sojasoße
Alle Preise in €, inkl. der gesetzlichen MwSt.