

WOCHENKARTE

TÄGLICH VON
DIENSTAG - SONNTAG

1. FETA MORGANA 13.30

Fetakäse in Kräuter eingelegt, geschmorte rote Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, grüne-Oliven, Olivenöl, gebacken im Ofen + Fladenbrot

2. ZIGGY-GOAT-DUST SALAT 14.10

grüner Baby Salat- Mix, gebratener grüner Spargel, panierte Ziegenkäsetaler gebacken, eingelegte rote Zwiebeln, frische Blaubeeren, geröstete Walnüsse, Cherry-Tomaten, Honig-Senf-Dressing + Brot

3. KHORESHT É RIVAS 16.40

Persisches Jungbullen-Schmorgericht mit Rhabarber in Zitronen-Petersilien-Minzsoße, dazu Basmati-Reis

4. JIMMY ELSAS* - BURGER 15.60

frischer Rinderpatty (150g) von Metzgers Hamburg, Brioche Brot, Guacamole, würzige Jalapeño-Mayo, frische Tomaten & Salat, eingelegte rote Zwiebeln, Pommes Frites

5. PASTA PESTO „AL LIMONE“**

Orecchiette mit grünem Spargel, Knoblauch & hausgemachten Zitronen-Mandel-Minz-Pesto, Rucola, Parmesan

vegetarisch 13.90

mit Scampi 16.90

6. PIZZA „BASILICO CITRINO“ 14.60

Zitronen-Ricotta-Creme-Basis, frisches Basilikum, Zitronen-Tomaten, geröstete Pinienkerne, cremiger Burrata, hauch Mozzarella, Olivenöl

*Jimmy Elsas - ein Flammkuchen Lokal beim Schlump, Erinnerungen an Lockere entspannte Abende

**Al Limone - ehemaliges ital. Restaurant in Harburg, einer meiner Inspiration an ital. Küche mit Zwist & Familien Betrieb „Vater & Sohn“

WEEKLY MENU

DAILY FROM
TUESDAY - SUNDAY

1. FETA MORGANA – 13.30

Herb-marinated feta cheese, caramelized red onions, garlic, tomatoes, green olives, olive oil, baked in the oven, served with fresh flatbread

2. ZIGGY-GOAT-DUST SALAD – 14.10

Mixed baby greens, sautéed green asparagus, breaded & baked goat cheese medallions, pickled red onions, fresh blueberries, roasted walnuts, cherry tomatoes, honey-mustard dressing + bread

3. KHORESHTÉ É RIVAS – 16.40

Persian braised beef stew with rhubarb in a lemon-parsley-mint sauce, served with basmati rice

4. JIMMY ELSAS – BURGER* – 15.60

Fresh beef patty (150g) from Metzgers Hamburg, brioche bun, guacamole, spicy jalapeño mayo, fresh tomatoes & lettuce, pickled red onions, served with French fries

5. PASTA PESTO „AL LIMONE”

Orecchiette with green asparagus, garlic and homemade lemon-almond-mint pesto, arugula, parmesan

VEGETARIAN 13.90

WITH SCAMPI 16.90

6. PIZZA „BASILICO CITRINO” – 14.60

Lemon-ricotta-cream base, fresh basil, lemon-tomatoes, roasted pine nuts, creamy burrata, a touch of mozzarella, olive oil.