

Fit durch den Frühling mit TCM

Im Laufe meiner Ausbildung zur Ernährungsberaterin nach Traditioneller Chinesischer Medizin lernte ich viele interessante Gerichte kennen! Momentan ist die Zeit zum Entgiften und Entschlacken nach den Wintermonaten und diese Gerichte sollen Sie dabei unterstützen.
Sabine Strasser

Schafkäse-Bärlauchnockerl (Vegetarisch)

*Nockerl in Bärlauchsauce
mit Schafkäse,
Lauch und Röstzwiebel,
dazu Blattsalat
9,50*

*Wirkung: Bärlauch hat eine reinigende Wirkung auf die Leber und Gallenblase!
Bärlauch wirkt auch positiv gegen
Frühjahrmüdigkeit und Verdauungsstörungen!*

Risotto mit gebratenem Gansl

*mit Gemüse und Parmesanspänen,
dazu Blattsalat
10,90*

Wirkung: stärkend und nährend!

Asia-Roll

*Gebratene Reispapierrollen mit Gansl und Gemüse gefüllt,
dazu Sweet Chili Sauce und Salatgarnitur*

Glutenfrei

12,90

*Wirkung: Gänse sind dem Element Metall zugeordnet
und stärken und nähren die Lunge und den Dickdarm.*

Risotto mit Bärlauch-Löwenzahnpesto

*mit Parmesanspänen,
dazu Blattsalat
9,90*

*Wirkung: Löwenzahn hat eine stark unterstützende Wirkung
auf die Gallenblase!*

Linsen-Süßkartoffelcurry

*mit Süßkartoffeln, roten Linsen und Berglinsen, Melanzani, Zucchini,
Zwiebel, gelbe Rüben, Tomaten, Kartoffeln, Kokosmilch
Vegan Glutenfrei
8,90*

Wirkung: stärkend und nährend

Palatschinke mit Maroni-Erdbeere-Mascarponefülle

*serviert mit Rhabarber-Erdbeersauce und Schlagobers
Glutenfrei
5,90*

*Wirkung: harmonisiert die Nerven und entspannt!
Rhabarber leitet Feuchte Hitze aus und kühlt das Blut!*

all i need. Green Tea x Lillet



*Lillet, all i need green Tea,
Schuß Soda
6,90*