

Speisekarte Nr. 161

Tagesgerichte an der Tafel

Vorspeisen

Numa Vorspeisenvariation

mediterran + asiatisch

16,8

Hauptgang 23,5

Original Apulischer Burrata

Marinierte Kartoffeln | Oliven-Tapenade | halbgetrocknete Tomaten | Kapern
Basilikum-Öl | Frühlings-Salate | hausgebackenes, geröstetes Sauerteig-Focaccia
14,8

Hauptgang 19,5

Thai Salat mit Flug-Papaya

Romana Salat | helle Soja-Vinaigrette | Sesam | Thai Basilikum
Koriander | Minze | geröstete Erdnüsse | Limette | Reismudeln
12,5

Hauptgang 17,8

Plus gegrilltes Goa-Huhn 80g 6,8

Rosa gegrilltes Kotelett vom irischen Lamm 13,0

Suppen

Schaumsuppe von Bio Pastinake und Bio Kartoffel

Schnittlauch-Croûtons | Braune Butter
8,0

Hauptgang 9,5

Original Mulligatawny Soup

Huhn | Apfel | Ingwer | Mumbai Curry | Reis | Erdnüsse | Koriander
10,0

Hauptgang 14,8

„Fertiggericht“ für Zuhause

Indische Mulligatawny Soup, 1 Liter im Beutel vakuumiert 36,0

BIO-Kontrollnummer: DE-ÖKO-006

NUMA

Hauptgänge

Ravioli von Kartoffel, Ricotta + Zitrone

Bärlauch-Perlzwiebel Butter | Topinambur-Bio Pellati + Anis
marinierte Brunnenkresse + Radicchio Trevisano | Parmigiano Reggiano
19,8

Rosa gegrillte Koteletts vom irischen Lamm

Jus von geräucherter Bio Paprika | gebackene Aubergine | Lila Spitzkohl | Pearl Cous Cous
Grüne Tomate | Bio Labneh + Salzzitrone | Chermoula | Gewürz-Brot
42,0

Kambodschanisches Beef Curry „Saraman“

Khmer Gemüse-Pickles | Galgant | Kokos
Thai Basilikum | Koriander | Chili | Erdnüsse | Duft-Reis
35,5

Gebackene Aubergine in smoky Paprika-Öl

Lila Spitzkohl | Pearl Cous Cous | Grüne Tomate
Bio Labneh + Salzzitrone | Chermoula | Gewürz-Brot
24,8

Plus...

Rosa gegrilltes Kotelett vom irischen Lamm 13,0
Gegrilltes Goa-Huhn 80g 6,8
Gegrilltes Goa-Huhn 100g | gepickelter Muskat-Kürbis 9,5
Wintersalate in weißem Balsamico 7,8

Dessert

Elvis Delight

French Toast-Eis | Erdnuss-Schaum | Tonkabohne | Karamellsauce
Passionsfrucht-Banane | Schoko-Marshmallow | Kakao-Nibs
10,0

Numa Cheesecake

Rhabarbermark | Mandel-Krokant
8,5