Bauturm

moxxa caffè

DIE RÖSTEREI

SPEISEKARTE

Küchenzeiten:
12.00 - 22.00 H
am Wochenende durchgehend bis 23.00 H
dazwischen bieten wir Euch köstliche Bowls und Kleinigkeiten
zum Schnabulieren an

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Brotkorb mit drei Scheiben Brot,
preisgekröntes nativ extra Olivenöl & Fleur de Sel (A,G,L,J) € 2,90

Kalamata Oliven mit drei Scheiben Brot (A,G,L,J) € 5,90

Dipvariation mit fünf Scheiben Brot, Guacamole,
Ziegenkäse-Zitronen-Thymian-Mayo, Karottencreme
und Chimichurri (A,G) € 8,90
als große Portion € 13,90

Consommé vom Bio-Rind mit Pfifferling-Flädle
und Julienne Gemüse (A,C,G,I,L,J) € 7,90

Geräucherter Auberginen-Kaviar
mit Soja-Minz-Joghurt
und frittiertem Rucola (A,F,I,J,L) **-VEGAN-** € 9,90

Hausgemachte Quiche der Saison
mit Bio-Eiern vom Hof Alpermühle (A,C,G,L,J) € 7,90

Kleiner Frühlingssalat (A,I,J,L) € 5,90

„Guadalupe“ Süßkartoffelpommes mit Auberginencrème,
Granatapfelkernen, karamellisierten roten Zwiebeln,
frischen Kräutern vom eigenen Acker
und Schafskäse (A,C,I,J,L) € 13,90

SALATE & BOWLS

Sommer Wildkräutersalat
Gartensalat mit Kräutern aus eigener Ernte, Pfirsich, hausgemachtem Nuss-Granola, Rohkost, bunten Sprossen und Blaubeer-Minz-Dressing (A,H,I,J,L) **-VEGAN-** € 13,90
+ marinierter Baby Mozzarella (G) + € 2,90
+ marinierter Kalamata Schafskäse (G) + € 3,90

'Ceasar Salad'
mit gebratener Kikok-Hähnchenbrust im Kräutermantel, gehobeltem Parmesan, hausgemachten Kräuterbrotchips und Parmesan-Dressing (A,C,D,I,J,L) € 17,90

Tasmanischer Süsskartoffelsalat
mit Avocadotatar, marinierter Hüfte vom Bio-Rind am Spieß, Cashews und Kräutern aus eigener Ernte (A,E,G,H,I,J,L) € 19,90

PASTA

Spaghetti ‚aglio e olio' mal anders mit Knoblauch, Chimichurri aus Kräutern vom eigenen Acker und Chipotle (A,C,L,J) **-VEGAN-** € 12,90

Hausgemachte Spaghetti mit Lachsstreifen, Baby-Mangold und Hummer-Bisque (A,B,C,D,G,H,I) € 17,90

LECKERBISSEN

'Seidenstrasse'
Hummuscrème mit gebratener Aubergine, Zucchini,
gelben und roten Kirschtomaten, Granatapfelkernen,
Datteln und Soja-Minzcrème mit Tahini (A,E,F,J,K,L) **-VEGAN-** € 16,90

Gegrilltes argentinisches **Rumpsteak**
mit Avocadocrème,
Ziegenkäsemayo und Süßkartoffelpommes (A,G,J,L) € 23,90

UNSER KLASSIKER

Käsespätzle, hausgemacht mit Bio-Eiern, Röstzwiebeln,
Bio-Gouda und kleinem Salat , vegetarisch (A,C,G,J,L) € 12,90
ODER mit Parmesan + € 1,00

Clubsandwich mit Kikok-Hähnchen,
Bacon, Bio-Spiegelei,
Avocado-Dip
und buntem Frühlingssalat (A,C,G,J,L,[1,3,5]) € 15,90

NEU : Gemüse vom Goldberger Hof in Dormagen

Kartoffel, Rote Bete, Auberginen, Peperoni, Möhren, Lauch,
Zwiebeln, Bohnen und Tomaten beziegen wir frisch
vom Goldberger Hof in Dormagen, direkt vor der Haustür

BURGER

Go Green Burger im Rote-Bete Bun,
knuspriger Gemüse-Patty, geschmorte rote Zwiebeln,
Guacamole, Pommes
und hausgemachtem Ketchup (A,E,F,H,I,L) **-VEGAN-** € 14,90

Burger vom BIO-Rind mit Portobellopilz,
Ziegenkäse-Thymian-Mayo, Cassis-Zwiebeln
und Schmortomaten mit Pommes (A,C,J,L,G) € 16,90
Mit Süßkartoffelpommes + € 2,00

NACHTISCH

Aprikosen-Quark-Strudel mit Vanilleeis (A,C,G) € 6,90

UND NOCH VIEL MEHR

Beachtet bitte unsere Tagesempfehlungen, Quiches,
Suppen & andere Leckereien auf der Tafel.

Wir sind zertifiziert nach der EU-Öko-Verordnung,
Kontrollstellencode DE-ÖKO-013

GUT ZU WISSEN....

Wir legen Wert auf saisonale, regionale Zutaten & Bio-Produkte.
Alle unsere Soßen, Dressings & Dips sind hausgemacht.
Das Kikok-Hähnchen wird langsam und ohne Antibiotika
und ohne gentechnisch verändertes Futter aufgezogen.
Unser Bio-Rinderhackfleisch stammt von Rindern aus dem Bergischen Land von Metzgern unseres Vertrauens
Die Bio-Eier stammen von glücklichen Hühnern vom Hof Alpermühle;
von unseren Obstwiesen im Windecker Ländchen stammen unsere leckeren Äpfel
Wir beziehen so viele Kräuter wie möglich vom eigenen Feld
und bekommen einen Teil unseres Gemüses aus der
Alexianer Klostergärtnerei.
„Grünes Gold“, das sortenreine native Olivenöl extra,
wird kaltextrahiert und in Kooperation mit der Familie Psaltiras
aus der Region Mani in Südgriechenland bezogen.

Verehrter Gast,
Es ist unser Anliegen Sie glücklich zu machen. Wir versuchen daher Lebensmittel von hoher Qualität, regionaler Herkunft oder Bio zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten haben wir für Sie gekennzeichnet:

Zusatzstoffe
1 = mit Konservierungsstoff 2 = mit Geschmacksverstärker 3 = mit Antioxidationsmittel 4 = mit Farbstoff
5 = mit Phosphat 6 = mit Süssungsmittel 7 = koffeinhaltig 8 = chininhaltig 9 = geschwärzt
10 = enthält Phenylalaninquelle
Allergene
A = Glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Eier D = Fisch E = Erdnüsse F = Soja
G = Milch- und Milchprodukte H = Schalenfrüchte I = Sellerie J = Senf K = Sesamsamen
L = Schwefeldioxid und Sulfite M = Lupinen N = Weichtiere