

Teller von miga

12:30 bis

° Tramontana21,50€

Frischer Lachs mit Dill und Pistazien, auf Quinoa, Radicchio, Grünkohl, Mango, Mais und Gemüsewürfeln. Vegane Variante mit speziellem Eintopf mit Apfel und Tofu *SG*

° Mistral..... 18,50€

Gewürzter Reis, marinierte Azukibohnen, Rucola, Grünkohl, Avocado, Apfel und Tofu. Mit Karotte, Süßkartoffel und geröstetem Kürbis mit Erdnuss-Ingwer-Vinaigrette *v, SG*

° Levante..... 19,50€

Krautsalat, marinierte Linsen, Brokkoli, Grünkohl, Söller-Orange und gewürztes Hähnchen mit Harissa, Cashewnüssen und Orangenvinaigrette. Vegane Variante mit speziellem Eintopf mit Apfel und Tofu, *SG*

° Poniente..... 18,50€

Radicchio, Rucola, Grünkohl, Rüben und gerösteter Sellerie. Dazu gibt es Safranbirnen und Blauschimmelkäse mit Ei, Zwiebeln und eingelegten Radieschen. Tahini-Walnuss-Vinaigrette *SG*, Vegane Variante mit speziellem Eintopf mit Apfel und Tofu

° Siroco.....17,50€

Burrata-Salat mit Rucola, Kirschtomaten-Confit und Erdbeeren, mit Pesto

° Wrap "Lolo"17,90€

Traditioneller Hummus und Salat, Makrelenthunfisch, Muhammara, Cashewnüsse und vegane Aioli. Dazu grüner Salat *OV Tofu*

° Wrap "Nela" 17,90€

Kürbis-Hummus, Spinat, Grünkohl, Bio-Huhn, Feta-Käse, gemahlene Erdnüsse und Pesto Koriander, begleitet von grünem Salat *OV Tofu*

Kleine Leckereien

° Käseplatte a la "miga de nube" 16€
Mahon-Käse, handwerklich hergestellter Ziegenkäse und Blauschimmelkäse, begleitet von hausgemachte Quitten, Safranbirnen und Grissini

° Pa amb oli Mallorqui 16€
Brot, Sobrassada, Camaiot, handwerklich hergestellter Ziegenkäse und Pastete aus Sóller mit Essiggurken

° Baba Ganoush..... 12€
Auberginenpastete mit konfitierten Kirschtomaten, Haselnüssen und Fladenbrot v

° Guacamole..... 12€
Miga de nube Style mit Räucherlachs, eingelegten Zwiebeln und Maistortillachips *SG, SL*

Unser Hummus

° Kürbis-Hummus 11€
mit Karottenstiften, Kürbiskernen, Erdnüssen u Pita *SL, V*

° Getrockneter Tomaten-Hummus..... 11,50€
mit Kirschtomaten, Oliven, Pesto und Pita *SL, V*

° Klassischer Hummus..... 10,50€
mit Zitronen-Dill-Vinaigrette und Fladenbrot *SL, V*

Beilagen

° Sauerteigbrot..... 2,50€
° Hausgemachtes glutenfreies Brot "miga de nube" 2,90€
° Tags Brot mit Tomate..... 4€
° Oliven "miga de nube" 2,80€
° Vegane Aioli..... 2,50€
° Butter..... 1,90€

Für die ganz Kleinen

12:30 bis

° Mafalda..... 9,50€
Schinken-Käse-Wrap mit Mayonnaise und Karottenstiften

° Peter pan..... 9,50€
Omelett mit Feta-Käse Kürbis, Süßkartoffel und gerösteten Karotten, dazu geröstetes Brot



OPV: Wir können dieses Gericht vegan machen
OOG: Wir können dieses Gericht glutenfrei zubereiten
SG: enthält kein Gluten
V: vegan
SL: enthält keine Milch