





APPETIZERS

Serviert mit warmen Pidebrot

Grüne Oliven 8.50€

Olivenöl | Balsamico

Hausgemachtes Muhammara 8.00€

Granatapfelmelasse | Walnüsse

Stracciatella 9.00€

Olivenöl | Chile - Crunch

SUPPEN

Lou's Hühnereintopf 13.00€

Zucchini | Wurzelgemüse | Beurre Noisette

Tagessuppe 13.00€

Unser Serviceteam informiert Sie gerne über die Empfehlung

VORSPEISEN

Käse – Schinkenvariation zum teilen	16.00€ / P
Getrocknete Früchte Trüffelöl Tomatenmarmelade	
Stracciatella & Tomatenconfit	16.00€
Geräuchertes Paprikaöl Knoblauchbrot	
Lauwarmer Fava-Hummus	15.00€
Mixed Pickles Gartenkräuter Leinsamencracker	
Leicht geräucherter griechischer Joghurt	15.00€
Weizenkornsalat Wurzelgemüse Granatapfel gegrillte Zucchini Schwarzkümmel	
Salat von gerösteter Aubergine	14.50€
Eingelegte rote Zwiebeln Basilikum Hausgebackenes Naan	
Saganaki 2.0	16.00€
Kolot & Ezinekäse getrüffelter Honig gerösteter Sesam Sommertrüffel	
French Fries Supreme	18.00€
Vegane Cheddarsauce Vegane Sour Cream Mariniertes gebackener Tofucrumble Eingelegte rote Zwiebel Streifen von grüner Zwiebel	
Ceviche v. Loup de Mer	19.00€
Leche de Tigre- Padron Granny Smith eingelegte Chillipaprika Koriander	
10h Sous Vide gegarter Oktopus	19.00€
Fondant-Kartoffeln Chimichurri Sour Cream	
Steak Tartare - 150g	23.00€
Mille-feuille- Kartoffel gebeiztes Eigelb Trüffel Schnittlauch	

SALATE

Artischocken & Kale 16.00€

Dreierlei von Artischocke | Zitronenconfit |
Frische Kräuter | Crôutons | eingelegte Chillipaprika

Ricotta-Tomatensalat mit frischen Kräutern 16.00€

Ausgewählte Tomaten | Frische Kräuter | Kalamata Oliven |
Sauerteigbrot-Würfel | Balsamico | Gewürze

Apfel & Sellerie Salat 15.00€

Rucola | Lettuce | Brokkoli | Edamame | Kokoschips |
Walnuss | grüner Apfel | Gorgonzoladressing

Grüner Salat mit Hummus und Quinoa 15.50€

Geröstete Gurke & rote Paprika | Avocado |
gerösteter Knoblauch | Cherrytomaten | Granatapfel

Levantinischer Salat 15.00€

Lettuce | Rote & grüne Paprika | Gurke | knuspriges Pitabrot |
Tahin – Joghurt- Sauce mit frischen Kräutern

Caesar Salat 15.00€

Lettuce | Grana Padano | Crôutons | Schnittlauch

-mit gegrillter Hähnchenbrust 20.00€

-mit gebratenen Garnelen 24.00€

FLATBREADS

Gegrilltes Gemüse & Frischer Granatapfel	17.50€
Aubergine Zucchini Paprika Mozzarella Tahini-Joghurt-Sauce mit frischen Kräutern	
Artischocke & Scamorza	17.50€
Basilikumpesto Parmesan Schnittlauch	
Mozzarella & Bunte Tomaten	16.00€
Basilikum Microgreens	
Zucchiniblüte	17.50€
Basilikumpesto grüne & gelbe Zucchini Schnittlauch	
Sautierte Pilze & Ricotta	21.00€
Schwarzer Trüffel Schnittlauch	
Grüner Spargel & Bresaola	22.00€
Bresaola grüner Spargel Tomate	

HAUPTGERICHTE

Mediterrane Steak – Bowl 36.00€

Rinderfilet | Basmatireis mit frischen Kräutern
& Mandeln | Kichererbsencrunch | Mini-Greens

Marinierte Tournedos & Sauce Espagnol 33.50€

Espagnolesauce mit Pilzen |
sautiertes Panko | Schnittlauch | Petersilie

Geschmorte Short Ribs 28.50€

Cremiges Kartoffelpüree | Mini-Greens

Ganzes Hähnchen – für 2 44.00€

Cremiges Kartoffelpüree | Minigemüse | Kalbsjus

Suvlaki - Marinierter Hähnchenspieß 26.00€

Gerösteter Auberginensalat | Mini Green | Naanbrot

Butterporchierte Garnelen 26.00€

Tomatencouscous with Langustenbisque |
knusprige Salicornes | Erbsensprossen | Zitronenkonfetti

Tortellini - *Gefüllt mit gerösteter Aubergine* **25.50€**
Tahini-Sauce | Panko | Parmesan | Basilikum & Gewürzöl

Rigatoni mit geschmorten short Ribs **27.00€**
Parmesan | Panko | Schnittlauch

SIDES

Cremiges Kartoffelpüree **7.00€**

Gegrillter Spargel **7.00€**

Sautiertes Minigemüse **7.00€**

Baby Romanasalat **7.00€**

DESSERTS

Rosen – Milch – Cake 10.50€
Geschlagene Sahne | Pistazien

Tipsy Cake 10.50€
Brioche | Sauternes

Chocolate & Pink 10.50€
Himbeercreme | weiße Schokoladencreme | Ruby-Ganache

Mille-feuille 10.50€
Zitronengrascrème & Minz-Basilikum-Crème | Kapstachelbeere

Parrot Smore's Pie 10.50€
Karamellierter Marshmallow

Flowerpott 10.50€
Passionsfrucht | Marzipancreme
Schokoladenchipkuchen | Crumble

Hausgemachte Eiscreme 3.00€ / Kgl

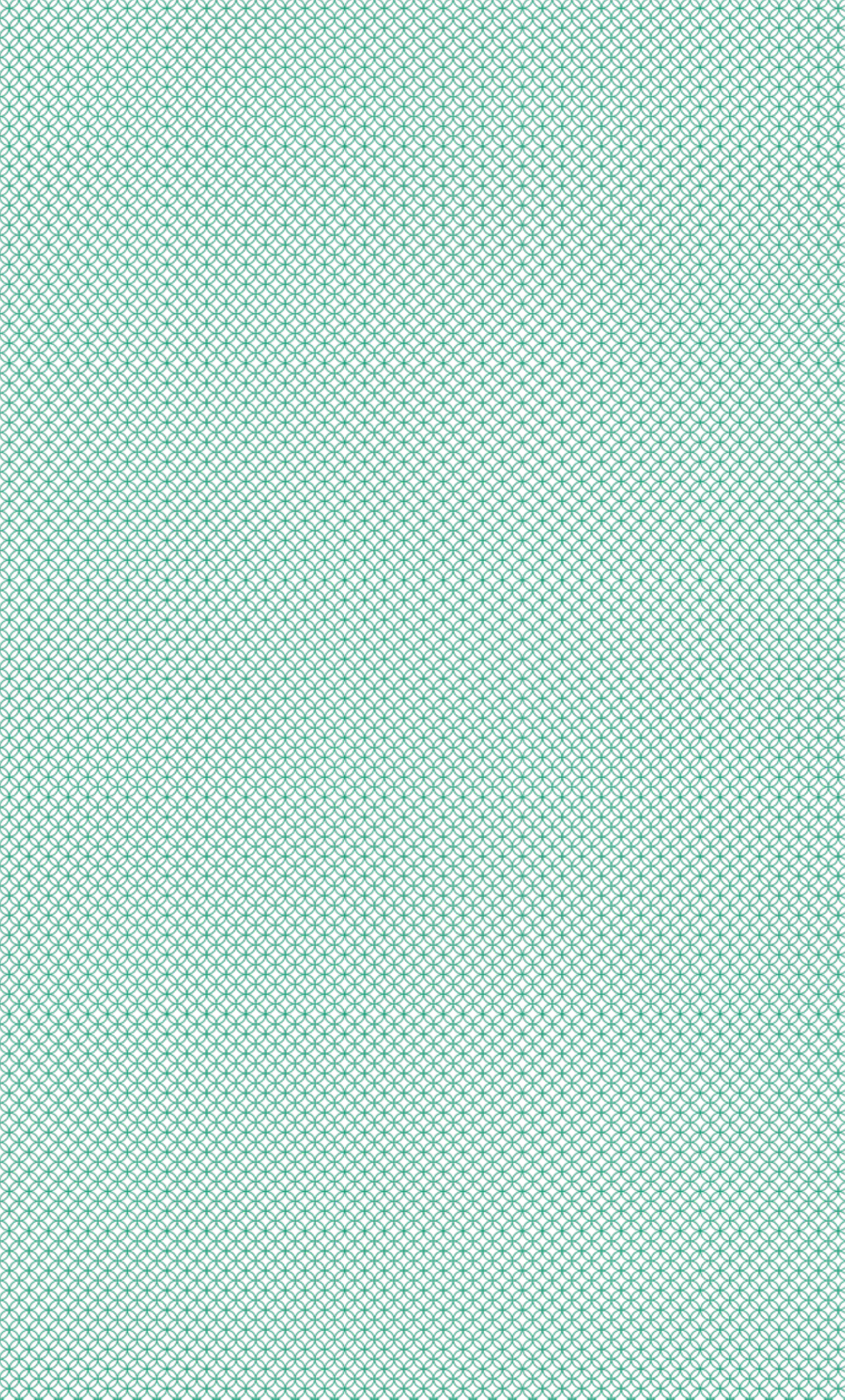
Vanille

Schokolade

Zitrone

Erdbeer

Tahini



Follow the Parrot

