

## Suppen

Provenzalische Tomatensuppe mit Pesto und Parmesan 3,90

Kokos-Zitronengras-Suppe mit gebratenen Hähnchenstreifen 4,90

Zucchinicremesuppe mit Lachsstreifen 4,90

## Vorspeisen

Bruschetta mit frischen Tomaten, Basilikum und Parmesan 4,90

Gebratener Schafskäse auf würzigem Tomaten-Oliven-Ragout 5,50

Marinierte Oliven, Feta und Peperoni mit frischem Baguette 5,90

Gebratene Champignons mit Knoblauch, Zitrone und Parmesan gratiniert dazu frisches Baguette 6,90

Lauwarmes Tomaten-Auberginen Törtchen mit Basilikum-Pesto und Feldsalat 7,50

Marinierter Quinoa (Südamerikanische Hochlandhirse) mit Kokos, Ananasragout und Kresse 8,90

Kalbsfiletmedaillon auf einem Rote-Beete-Carpaccio mit Feldsalat und frischem Baguette 9,50

Antipasti-Vorspeisenplatte mit hausgemachtem marinierten Gemüse, Rohschinken, Chorizo, Käse, eingelegten Oliven und Peperoni, dazu Baguette

- für 1 Person 7,90
- für 2 Personen 13,90

Käsevariation von verschiedenen französischen, italienischen und spanischen Käsesorten, dazu Oliven, Trauben und Baguette

- für 1 Person 8,90
- für 2 Personen 15,90

Frisches Sandwich, wahlweise belegt mit:

- Schinken, Käse und Tomate 4,90
- rohem Schinken, Ruccola, Frischkäse und getrockneten Tomaten 5,50
- gebratener Hähnchenbrust, Tomaten

und Bacon

6,90

dazu hausgemachtes  
Balsamicodressing

9,90

## Salate

zu allen Salaten reichen  
wir frisches Baguette

Kleiner, knackiger Salat mit  
Sonnenblumenkernen

4,90

Feldsalatsalat mit sautierten Birnenspalten,  
Pinienkernen und Parmesan

7,90

Salat „Toskanische Art“  
Brotsalat mit gebratenem Gemüse  
und dazu Parmesan

7,90

Gratinierter Ziegenkäse auf  
karamellisiertem Apfel, Nüsse  
und Blattsalat, dazu eine  
Waldfrucht-Vinaigrette

8,50

Chef-Salat, verschiedene Blattsalate mit  
Schinken, Käse, Ei, Tomate, Gurke,  
dazu Basilikumdressing

8,50

Variation von Blattsalaten mit  
gebratenen Hähnchenstreifen und  
Champignons, Sonnenblumenkerne,  
dazu Basilikumdressing

8,90

Variation von Blattsalaten mit  
gebratenem Lachsfilet und Nüsse

## Pasta

Spaghetti mit hausgemachtem  
Birnen-Chili Pesto und  
gehobeltem Parmesan

6,90

Penne mit Artischocken, Oliven,  
Tomaten und geriebenem  
Schafskäse

7,90

Penne mit buntem Gemüse in einer  
würzigen Tomatensauce, und französischem  
Ziegenkäse überbacken

7,90

Hausgemachte Gnocchi mit  
Schweinefiletstreifen in einer Knoblauch-  
Pfefferrahmsauce mit Tomaten und Ruccola  
dazu geriebenem Parmesan

8,90

Spaghetti mit gebratenen Hähnchenstreifen,  
buntem Gemüse, Zitronengras  
in einer gelben Currysoße

8,90

Spaghetti mit Lachsstreifen,  
in einer fruchtigen Tomatensoße,  
Lauch und Tomatenwürfel

9,90

Penne mit Kalbsfiletstreifen

getrockneten Tomaten, Paprika und  
frischem Salbei 11,90

## Hauptspeisen

Geschmorte Schweinebäckchen mit  
Aprikosen-Thymiansauce an Polenta 11,90

Hähnchenbrustmedaillons im Salbei-  
Rohschinkenmantel auf hausgemachten  
Gnocchi in Basilikumsauce 12,50

Medaillons vom Schweinefilet auf  
Tomatensalsa, mit französischem  
Ziegenkäse überbacken,  
dazu Kartoffelrösti 12,90

Rotbarsch mit Tomate-Mozzarella  
überbacken auf Kartoffel-Lauchrahm  
12,90

Schweinefilet auf einem  
Zitronengrasspieß mit Kokos  
an einer Orangen- Sahnesauce auf  
Gemüsebett und Kartoffelspalten 13,50

Lachsmedaillons auf Blattspinat-  
Tomatengemüse an veganen  
Süßkartoffelrösti 13,90

Kalbsschnitzel mit kleiner  
Salatgarnitur und lauwarmem  
Kartoffel- Ruccolasalat 16,90

Kalbsfilet auf Mango- Ananas  
Ragout dazu Tomaten-  
Minz-Quinoa 19,50

## Vegetarisch

Frittata mit Quinoa, Zucchini,  
Pilzen, Lauch, Zwiebeln und  
frischen Kräutern 8,90

Gebratene Polentaschnitte mit  
Oliven, Tomaten, Lauch  
und Basilikum, dazu Ruccola  
-vegan- 8,90

Hausgemachte Süßkartoffelrösti  
mit Ananas-Tomaten Chutney  
auf Ruccola -vegan- 8,50

Hausgemachte Semmelknödel mit  
Parmesan überbacken dazu  
Pilz- Tomaten- Weisweinragout 8,90

Hausgemachte Gnocchi mit Aubergine,  
Spinat und Zucchini in Kräuterrahm 9,50

Quinoa  
(Südamerikanische Hochlandhirse)  
mit gebratener Paprika und Champignons,  
abgeschmeckt mit Chili und Mango  
-vegan- 9,90

Kartoffel-Gemüse mit Ingwer  
 Kokosmilch, marinierte  
 Polenta und Sesam  
 -vegan- 11,90

Koawach Klassik, Koawach Chilli  
 Koawach Zimt + Kardamom  
 Koawach Dschungelkakao Ohne Guarana

0,2l je 2,70

## Desserts

Obstsalat mit Zitronensorbet 3,90  
 Schokoladen- Chili Panna Cotta mit  
 Rosmarin-Aprikosen Vanilleeis 4,90  
 Warmer Apfel-Crumble mit Zimt  
 und Rosinen dazu Crème Vanilla 4,90  
 Orangen-Rosmarin  
 Creme Brulè 5,50  
 Dunkles, warmes Schokoladentörtchen  
 mit Crème Vanilla 5,90  
 Spanischer Mandelkuchen 2,10  
 Saftiger Schokoladenkuchen 2,10  
 Weitere Kuchen siehe Tagesangebot

## Eisbecher

Eiszwerg 3,10  
 Köstliches Strawberry Cream und Crème Vanilla,  
 garniert mit Smarties und Sahne  
 Gemischtes Eis 4,10  
 Köstliches Mövenpick Eis Ihrer Wahl,  
 garniert mit einer Waffel  
 Kleines Beerenvergnügen 3,50  
 Außergewöhnlicher Eisgenuss aus  
 Heidelbeer-Sahne , erfrischend kombiniert  
 mit Jogurt und Fruchtsauce  
 Heidelbeer Traum 5,20  
 Köstliches Heidelbeere-Sahne mit  
 zerschmelzendem Crème Vanilla auf Früchten,  
 garniert mit Sahne und Fruchtsauce  
 Erdbeer Dream 5,20  
 Fruchtiges Strawberry Cream und Crème Vanilla,  
 serviert auf Erdbeerstücken, garniert mit Sahne  
 und Fruchtsauce  
 Schwedeneisbecher 5,20  
 Zartschmelzendes Crème Vanilla , angerichtet  
 auf Apfelmus, garniert mit Sahne und Eierlikör  
 Schokoladen Traum 5,20



leckere Trinkschokoladen, die wach machen. Wir  
 haben edlen Kakao mit belebendem Guarana  
 gemischt und mit aromatischen Gewürzen  
 abgeschmeckt.

Purer Schokogenuss – Chocolate Chips,  
garniert mit Schokosauce, Schokoraspeln,  
gekrönt von Sahnehaube und Eiswaffeln

Salami, gekochten Schinken, Schnittkäse,  
Frischkäse, Rohschinken, Marmelade,  
Nutella, Honig, Butter je 0,70

Chorizo, gekochtes Ei, Räucherlachs,  
französischer Weichkäse, gebratener  
Bacon, gebratene Würstchen je 0,90

## Frühstück im MIO

Joghurt mit frischen Früchten 3,90

Rührei oder Spiegelei aus 4,50  
drei Eiern, Brötchen, Butter und Obst  
*zwei Zutaten wahlweise:*  
Tomaten, Pilzen, Schinken,  
Käse oder Kräutern

Kleines Mio-Frühstück mit Schnittkäse,  
Salami, Brötchen, Butter und Obst 4,50

Süßes Frühstück mit zwei Croissants, Nutella,  
Marmelade, Butter und Obst 4,90

Lachsfrühstück mit Räucherlachs, Frischkäse,  
Brötchen, Butter und Obst 4,90

Großes Mio-Frühstück mit Salami, Schinken,  
Schnittkäse, gekochtem Ei, Marmelade,  
Brötchen, Butter und Obst 5,90

Mediterranes Frühstück mit Rohschinken,  
Chorizo, Rohmilchkäse, Oliven, Peperoni,  
Baguette, Brötchen, Butter und Obst 6,50

*Zusätzlich können Sie weitere Zutaten  
dazu wählen:*

Jeden Sonntag laden wir Sie  
recht herzlich zu unserem  
Sonntagsbrunch ein.  
pro Person 14,90

incl.: Filterkaffee, Tee, Apfelsaft und  
Orangensaft, Brötchenvariationen, Croissants,  
verschiedene Platten mit Wurstausswahl,  
Käsevariationen, Räucherlachs,  
verschiedene marinierte Salate,  
Antipasti-Vorspeisen,  
Marmeladen, Nutella,  
Joghurt, Cornflakes, Müsli,  
Obst, süße Dessertvariationen und  
Rührei, gebratene Würstchen sowie Speck  
mindestens zwei wechselnde warme

## Mittagsgerichte und eine Suppe

für alle enthalten Lebensmittelzusatzstoffe und Allergene  
liegt die Liste an der Bar aus.