

## MOLOKO +

### DINNER

<b>PIMIENTOS de PADRON</b> GRILL ZITRONE, MEEERSALZFLOCKEN, BASILIKUM-PARMESAN MAYO	7,9
<b>ROTE BETE HUMMUS MIT BAGUETTE</b>	6,9
<b>DOPPELTER HANDKÄS</b> MIT APFEL-WALNUSS-MUSIK, SAUERTEIGBROT UND BUTTER	7,9
<b>PANINI MIT SERRANOSCHINKEN</b> MIT BASILIKUM, MOZZARELLA UND FRISCHEN TOMATEN	7,9
<b>PANINI CAPRESE</b> MIT BASILIKUM, MOZZARELLA UND FRISCHEN TOMATEN	6,9
<b>ROTE BETE HUMMUS MIT GEBRATENEM GEÜNEM SPARGEL</b> MEERSALZ UND GERÖSTETEN MANDELBLÄTTCHEN, DAZU FRISCHES BAGUETTE	12,9
<b>BELUGA LINSEN SALAT MIT ROTE BETE -TAHIN DRESSING</b> SAISONALER PFLÜCKSALAT UND POCHIERTES BIOLAND EI, GERÖSTETE ROSMARIN HASELNÜSSE	12,9
<b>GEBRATENE ZIEGENKÄSETALER AUF SALAT</b> MIT BELUGA LINSEN , GERÖSTETE ROSMARIN HASELNÜSSE, HAUSGEMACHTE DIJON-HONIG VINAIGRETTE UND BAGUETTE	14,9
<b>MOLOKO+ BURGER</b> RINDFLEISCHPATTY (regional) MIT HAUSGEMACHTER BBQ- SAUCE KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN, KROSSEM BACON, HERZHAFTEM CHEDDAR, BIOLAND- SPIEGELEI VOM HOF EISENACH IN EINEM BRIOCHE BUN, DAZU COLESLAWSALAT	14,9
<b>FLAMMKUCHEN ELSÄSSER ART</b> MIT CREME FRAICHE, ZWIEBELN UND SPECK	10,9
<b>FLAMMKUCHEN MIT BIRNE UND ZIEGENKÄSE</b> CREME FRAICHE, HONIG UND THYMIAN	12,9
<b>FLAMMKUCHEN MIT GRÜNEM SPARGEL</b> CRÈME FRAICHE, PARMESAN, ZWEI BIOLAND SPIEGELEIER	13,9