

SMALL PLATES

PLATES TO SHARE

ASIEN

Frühlingsrollen, Crevettenknusperli, Falafel

17.5

BIG AROUND THE WORLD

Serranoschinken, Frühlingsrollen, Crevettenknusperli, Sticky Fingers, Mais Chips, Guacamole, Falafel, Tstatsiki, Oliven, Brot

38

SUITE APÉRO

Serranoschinken, Salami, Coppa, Bündnerfleisch, Parmesan, Oliven

klein **23** / gross **37**

HOMEMADE CROQUETTES

KLASSISCH (4 Stk) **13.5**

SPINAT (4 Stk) **16.5**

SERRANO (4 Stk) **16.5**

MIXED (6 Stk) **18**

SUITE BURGER

Rindfleischpatty, Spiegelei, Bacon, Salat, glasierte Zwiebeln, hausgemachte Sauce, Pommes

25.5

STICKY FINGERS

Pouletbruststreifen in Cornflakes paniert, Crème Fraiche

18

FALAFEL

Kichererbsenbällchen, Tsatsiki

11.5

HUMMUS MIT PITA

Kichererbsenpüree, Pita Brot

11.5

SMALL PLATES

IDEAL ZUM TEILEN

AVOCADO CROSTINI

Geröstetes Ruchbrot, Guacamole, Sprossen

12

CREVETTENKNUSPERLI

Crevetten in Kokosflocken paniert

15.5

MAIS CHIPS

Guacamole, Salsa

9.5

OLIVEN & PARMESAN

Oliven, Parmesan, Brot

10.5

PINSA

Die Pinsa, vom lateinischen pinsere (zerquetschen), besteht aus einer uralten Rezeptur aus dem antiken Rom. Sie kann somit als Urform der Pizza mit weit zurückreichender Vergangenheit bezeichnet werden. Der Teig lässt sich leichter verdauen und weist weniger Kalorien als der normale Pizzateig auf. Das Geheimnis ihres leichten Teiges besteht übrigens darin, dass er 24 bis 72 Stunden lang aufgehen muss und mit kaltem Wasser zubereitet wird.

PINSA MARGHERITA

19

PINSA VEGETARIANA

21

PINSA SERRANO

27