



Suppen mit Geflügel

Preis / Liter

Indonesischer Hühnertopf

Hühner-Fond, Geflügel, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Zitronengras, Galgant, Glasnudeln, Bohnensprossen, Chili, Koriander, Kurkuma, Sambal-Olek

10,00

Curry-Kokos-Topf mit Huhn & Mango-Chutney

Hühner-Fond, Geflügel, Paprika, Mini-Maiskölbchen, Curry, Zuckerschoten, Kokosmilch, Sesamöl, fruchtig-scharfes Mango-Chutney, Reis und Zitronenmelisse

11,00

Ungarischer Hühner-Nudeltopf

Hühner-Fond, Geflügel, Nudeln, Paprika, Spitzkohl, Röstzwiebeln, Gewürze

10,00

Linseneintopf mit Huhn

Hähnchenbrustfilet, Hühnerfond, Sellerie, Porree, Karotten braune Linsen und Gewürze

9,00

Mexikanischer Feuertopf

Putenfleisch, bunter Paprika, Kartoffelwürfel, rote Bohnen, Mais, Sahne, Chili, Gewürze

9,00

Kubanische Linsensuppe mit Huhn & Mango-Chutney

Pardina-Linsen, braune Tellerlinsen, Frühlingszwiebeln, Hähnchenbrustfilet, Sahne, Curry, Knoblauch, Chili

11,00

Kartoffel-Kokos-Topf mit Hähnchen

Hühner-Fond, Geflügel, Ingwer Zitronengras, Kokosmilch

10,00

"Canja" portugiesische Hühnersuppe

Hühner-Fond, Hähnchenbrustfilet, Tomaten, Sellerie, Zwiebeln, BIO-Langkornreis und Gewürze

10,00

Indische Hochzeits-Suppe

mit reichhaltiger Einlage aus Hähnchenbrustfilets, Kartoffeln, Zwiebeln, Ananas, Ingwer, Kurkuma, roten Linsen, frisch gerösteten Cashewkernen und Lauch

11,00

Chicken-Mango-Curry-Suppe

Hühner-Fond, Hähnchenbrustfilet, Porree, Sellerie, frische Mango-Filets, Curry und BIO-Vollkornreis

10,00

Hühner-Kokostopf mit Wirsingkohl & Salbei

Geflügelfond, Hähnchenbrustfilet, frischer Wirsingkohl, Cocktail-Tomaten, Salbei und Gewürze

11,00

Thai-Chicken-Kokos-Suppe

Hähnchenbrustfilet, Reis, Asia-Pilze, Kaffernlimettenblätter, Zitronengras, Tomaten, Paprika rot, Chili, BIO-Kokosmilch

11,00

Tom-Kha-Gai

Hähnchenbrustfilet-Streifen kurz angebraten, Galgant, Ingwer, Kokosmilch, Frühlingszwiebeln und Chili, serviert mit frischem Koriander

10,00

Chicken - Banane - Curry - Suppe

Hühnerfleisch, Kokosmilch, Banane, Aprikose, Mango, Spargel, gelber Thai-Curry - dazu Reis

11,00

"Jambalaja" kreolische Suppe

Hühnerfleisch, Shrimps, Staudensellerie, Paprika, Geflügelfond, Zwiebeln und Reis

10,00

Bambus-Chicken-Suppe

Hühnerfleisch, Bambussprossen, Staudensellerie, Lauch, Mohn, Gewürze

10,00

"Cancha Mexicana" mexikanischer Geflügel-Bohnenpf

Putenfleisch, bunter Paprika, grüne dicke Bohnen rote Bohnen, Mais, Sahne, Chilli

9,00

Thailändischer Mais-Kokos-Hühnertopf

Hähnchenbrustfilet, Sahnemais, Babymaiskölbchen, Galgant, Zitronengras, Kaffernlimettenblätter - gewürzt mit Fischsauce, Limettensaft und Koriander

10,00

Suppen mit Fisch

Kreolischer Seafood-Gumbo

Steinbeisserfilet, Seelachsfilet, Venusmuscheln, Garnelen, Okra, gelbe Paprika, geschälte stückige Tomaten, Staudensellerie

12,00

Hamburger Fischtopf

Kabeljau, Pangasiusfilet, Norweg. Wildlachs Alaska Seelachs, Kartoffeln, Karotten, Lauch, Anis, Fenchel

11,00

Karibischer Fisch-Kokos-Topf

mit verschiedenen Fischfilets, Garnelen, Kokosmilch, Ananas, Paprika, Kochbanane, Lauch, Kurkuma, Erdnussöl und Chili

12,00

Chinesische Fischsuppe

Reisfaden-Nudeln, Mungo-Bohnen-Keimlinge, verschiedene Fischfilets, Kochschinken gewürfelt, Kokosmilch, Frühlingszwiebeln, Prinzessbohnen und etwas Chili

10,00

Toskanische Fischsuppe

Fischfond, Seelachsfilet, fein gehackte Schalotten, Zucchini, halbierte Kirschtomaten, Olivenöl, Majoran, Knoblauch mit Gewürzen und Weißwein abgeschmeckt

10,00

Spanische Fischsuppe

verschiedene Fischfilets, Fischfond, passierte Tomaten, rote Paprika, Fenchel und Gewürze

10,00

"Kakavía" griechische Fischsuppe

Victoriabarsch-Filet, Red Snapper, Seeteufel, Seelachsfilet, Garnelen, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Oregano und Olivenöl

10,00

Lachs-Senf-Suppe

mit nrowegischem Räucherlachs, Zucchini, Karotten, Lauch, Senf, Senfmehl, Muskatnuss, Crème fraiche, Geflügelbrühe & Weißwein

10,00

Amerikanischer Chowder

mit Räucherfisch, geräuchertem Schinkenspeck, Sellerie Zwiebeln, Senfpulver und Gewürzen

10,00

Mecklenburger Fischsoljanka

Fischfond, verschiedene Fischfilets, geschälte Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Gewürze

10,00

Indische Krabbensuppe

Gemüsebrühe, Frühlingszwiebeln, Sahne, indisches Curry "Bombay" und Krabbenfleisch

11,00

Suppen mit Schwein

Pork and Orange Stew

Schweinelachs-Fleisch, Karotten, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, frisch gepresster Orangensaft & Gewürze

9,00

Schweizer Erbseneintopf

gelbe Erbsen, Kartoffeln, Karotten, gepökelte Schweinshaxe, Gewürze

9,00

Erbseneintopf (klassisch)

grüne Schälerbsen, Kartoffeln, Karotten, Lauch Sellerie, Zwiebeln und gebratener Schweinebauch

9,00

Ukrainische Soljanka

Schweinefleisch, Nackenfleisch, Jagdwurst, Gewürzgurken Tomaten, frisches Sauerkraut, Paprika, Zwiebeln, Pepperoni

10,00

Ofensuppe aus dem Backofen

Schnitzelfleisch, Kassler, Champignons, Paprika, Erbsen, Ananas

10,00

Toskanische Bohnensuppe

weisse Bohnen, Mangold, Speck Karotten, Gewürze

9,00

| | |
|---|-------|
| <h3>Elsässer Linsensuppe</h3> <p>französische Puy Linsen, Kartoffeln, Karotten, Lyoner, Gewürze</p> | 9,00 |
| <h3>Mecklenburger Birnen-Bohrentopf</h3> <p>mit Kasseler, Gemüsfond, Kartoffeln, grüne Bohnen, Birnen und Gewürze</p> | 10,00 |
| <h3>Grünkohl-Eintopf</h3> <p>Grünkohl, durchwachsener Speck, Kassler, gebratene Apfelstücken Kartoffeln, Zwiebeln, Möhren, Zimt, Gewürze, frisch geriebener Meerrettich</p> | 9,00 |
| <h3>Cabanossitopf aus der Toskana</h3> <p>Möhren, Kartoffeln, Cabanossi, Porree, rote Paprika Zwiebeln, Gemüsfond, Gewürze</p> | 10,00 |
| <h3>Wruckeneintopf altdeutsche Art</h3> <p>frische Steckrüben, mageres Schweinefleisch, Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Thymian, Lorbeer, Gewürze</p> | 9,00 |
| <h3>deftige Kartoffelsuppe</h3> <p>Kartoffeln, gebratene Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch, Schinkenpfefferlinge</p> | 9,00 |
| <h3>Sauerländer Jägertopf</h3> <p>mit reichhaltiger Einlage aus Schweinegeschnetzeltem, Fleischwurst, Kartoffeln, kleine Champignons (ganze Köpfe) Paprika Gemüsesaft, Schmelzkäse und Gewürzen</p> | 10,00 |
| <h3>DDR-Kartoffelsuppe</h3> <p>Kartoffel - und Karottenwürfel, Porree Crème fraiche, Gewürze und Schinkenspeck</p> | 10,00 |
| <h3>Weißkohl - Eintopf</h3> <p>mit Eisbeinflisch, frischer Weißkohl, Kartoffeln und Gewürze</p> | 9,00 |
| <h3>original Szegediner Gulaschtopf</h3> <p>mit selbstgemachtem Sauerkraut, Schweinefleisch, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Kartoffeln und Gewürze</p> | 12,00 |
| <h3>Griechische Gyrossuppe</h3> <p>Gyrosfleisch, Mais, Paprika, Chili, Sahne</p> | 11,00 |
| <h3>deftiger Wirsing Kohl-Eintopf</h3> <p>Wirsing Kohl, Kartoffeln, Schinkenpfefferlinge Gewürze</p> | 10,00 |
| <h3>Rosenkohl-Eintopf</h3> | 9,00 |

Rosenkohl, Kartoffeln, Mettenden,
Kräuter und Gewürze

Brokkoli-Suppe mit Schinkenspeck

9,00

Geflügelfond, Brokkoli-Röschen, Nudeln
Schinkenspeck-Würfel, Zwiebeln, Parmesan

Sauerkraut-Bohrentopf mit Chorizo

11,00

Ananas, Gemüfefond, Zwiebeln, grüne Bohnen,
Ajvar und Gewürze

"Corba" - Dalmatinische Bohnensuppe

10,00

mit durchwachsenem Speck, Paprika rot und gelb, weiße Bohnen, passierte Tomaten
Knoblauch, Wachholderbeeren, Zwiebeln, Weißwein

Caldo Verde (rot)

11,00

portugiesische Kartoffelsuppe
Wirsing, Chorizo (luftgetrocknete Salami)

Caldo Verde (grün)

11,00

Kartoffelsuppe mit Mangold, Geflügelfond, Kartoffeln,
Reis, Oregano, Zwiebeln und Chorizo-Wurst

Rote Minestrone mit Panchetta

10,00

Zwiebeln, Prinzessbohnen, Tomaten, Staudensellerie, Muschelnudeln
Panchetta (spanischer Schinkenspeck in Würfeln) und Gewürze

Graupeneintopf mit Cabanossi

9,00

Graupen, grüne Bohnen, Cabanossi,
Bohnenkraut und Gewürze

Steckrübeneintopf

9,00

mit Knackwurst und Schinkenspeckstreifen, Kartoffeln
Karotten und Gewürze

Suppen mit gemischtem Hackfleisch

Weisse Bohnen-Hackfleischtopf

9,00

frisches Hackfleisch v. Rind und Schwein
weisse Bohnen, Kartoffeln, Paprika, Gewürze

Hackfleisch-Käse-Lauch-Suppe

10,00

frisches Hackfleisch v. Rind und Schwein
Lauch, Champignons, Schmelzkäse, Gewürze

Hackfleisch-Kartoffeltopf mit Spinat

10,00

gemischtes Hackfleisch, Erbsen, Kartoffeln,
Spinat, Karotten und Gewürze

feuriges Chili Con Carne mit Zartbitter-Schokolade

12,00

frisches Hackfleisch, passierte Tomaten, Mais,
Paprika, Kidneybohnen, Cumin, Thymian, Chili

Exotische Hackfleischsuppe mit Bananen 10,00

gemischtes Hackfleisch, Zwiebeln, Gemüsefond, rote Paprika, Öl, Sahne, Curry

Rosenkohl-Hackfleischtopf 9,00

gemischtes Hackfleisch, Zwiebeln, frischer knackiger Rosenkohl,
Kartoffeln und gewürfelte Karotten

Waldschrat-Suppe mit frischen Champignons 9,00

gemischtes Hackfleisch, Zwiebeln, bunte Paprika,
stückige Pfirsiche und Tomaten, Curry, Chili

Suppen mit Rind

"Tom Seab Nüa" - asiatische Rindfleischsuppe 12,00

mit Rindfleisch, frischen Champignons, Zitronengras, Tomaten
Kaffir-Limettenblätter, Galagant, Thai-Basilikum, Fischsoße,
frische Chilischoten, Saft von frisch gepressten Limetten

deftig-würziger Gulasch-Topf 11,00

Rindfleisch, Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln,
passierte Tomaten, Lorbeer, Thymian

Rindfleischtopf mit Mandeln 10,00

mit Rindfleisch, grünen Bohnen, Karotten, Kartoffeln,
Zwiebeln, Gewürzen und Mandeln

"Rassolnik" russische Salzgurkensuppe 12,00

Rinderfond, Salzdillgurken, Kalbfleisch, Graupen,
Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln und Gewürze

"Schí" russische Krautsuppe 10,00

Weißkohl, Sauerkraut, Rindfleisch, Karotten gestiftelt
Tomaten und Gewürze, serviert mit Sauerrahm

"Türlü" Türkischer Rindfleisch-Topf 11,00

zartes Rinderfilet, Auberginen, Zucchini, Tomaten,
Zwiebeln, Kartoffeln, Gewürze

Roter Powertopf 11,00

zartes Rinderfilet, frische rote Beete, weisse Rübchen
Zwiebeln, Karotten, Gewürze
serviert mit frischem Meerrettich, Petersilie & saurer Sahne

Russischer Borschtsch 12,00

Weißkohl, Rote Beete, Kartoffeln, Rindfleisch
Zwiebeln, Karotten, Gewürze

Steckrübeneintopf 9,00

mit Rindfleisch, frischen Steckrüben, Kartoffeln, Karotten

Suppen mit Lamm

Harira

marokkanische Kichererbsensuppe
mit Linsen, Lamm, Reis, Zimt

12,00

Lammeintopf

Lammfilet, Kartoffeln, Karotten, Prinzessbohnen,
Fleischfond, geschälte ganze Mandeln u. Gewürze

12,00

vegetarisch

Blumenkohl-Creme-Suppe

Blumenkohl, Butte, Eier, Milch

9,00

Oma's Kartoffelsuppe

Kartoffeln, gebratene Zwiebeln, Möhren, Sellerie, Lauch

9,00

Karotten-Kokos-Suppe

mit feinem Ingwer, Karotten, Kartoffeln, Sahne,
Magermilch, Kokosmilch

9,00

Karotten-Orangen-Suppe

mit Karotten, Gemüsefond, Orangen, Zwiebeln,
Thymian und einem Topping aus Sauerrahm und Muskat

9,00

Tomaten-Spicy-Fruit

Tomaten-Concasseé, Spargel, frische Cranberries
Feige, Aprikose, Thai-Mango, roter Thai-Curry

10,00

Japanische Miso-Suppe

Dashi-Fond (Kombu und Bonitoflocken ausgekocht)
Miso-Paste, Tofu und Wakame

10,00

Gemüse-Erdnuss-Eintopf

nach einem Rezept aus Simbabwe mit Tomaten,
Weißkohl, Kartoffeln, Okra

10,00

"Mtori" herzhafte BananencremÉ-Suppe

nach einem Rezept aus Tansania mit Bananen, Tomaten,
Zwiebeln, Pfeffer, Salz, Kräuter

9,00

Champignon-CremÉ-Suppe

frische Champignons, Weißwein-Gemüsefond
Zwiebeln und Rahm

9,00

Asch'e Mast

11,00

persische Kichererbsensuppe mit Reis, braunen Linsen, Spinat,
Bockshornkleesamen, Koriander, Zwiebeln, getrocknete Minze, Kräuter

Möhren-Ingwer-Eintopf

Karotten, rote Linsen, Ingwer

9,00

Tomaten-Porree-Suppe

mit Reis, Gemüsefond, Portwein, Rahm

9,00

Tomaten-Cremé-Suppe (klassisch)

Tomaten, passierte Tomaten, Schalotten,
Schlagsahne, Gewürze

9,00

Tomaten-Orangen-Suppe

Tomaten, Orangen, Orangensaft (100 %)
Sahne, Kräuter, Gewürze

9,00

Ajvar-Zucchini-Topf

Gemüsefond, Zucchini, Ajvar (türkisches Paprikamus),
rote Zwiebeln, Olivenöl, Gewürze

9,00

Zucchini-Feta-Suppe

frische Zucchini mit verschiedenen Kräutern
und Gewürzen püriert, dazu Fetakäse

9,00

Zucchini-Kartoffelsuppe

Gemüsefond, Zucchini, junge Kartoffeln, Curry,
Zwiebeln und einem Topping aus Cremé fraiche, Pinienkernen und Dill

9,00

Badische Grießsuppe

Grieß, Frühlingszwiebeln, Staudensellerie, Cremé fraiche,
Weißwein und Gewürze

8,00

Brokkoli-Karotten-Apfel

Suppe mit Ananas-Streifen und Gewürzen

8,00

Spargel-Cremé-Suppe (saisonal)

wahlweise mit knusprigen Teig-Lachs-Röllchen

frischer Spargel aus MV, Gemüsefond, Butter, Weißwein,
Cremé fraiche und Kräuter

10,00

12,00

Spinatsuppe mit Blauschimmel-Käse

mit frischem Spinat, Rahm und Kräutern

9,00

Amerikanische Mais-Suppe

Gemüsefond, Maiskörner, Cremé-Mais, Zwiebeln
und Kartoffeln fein gehackt, Cheddar-Käse

9,00

Süßkartoffel-Cremé-Suppe

9,00

mit frischen Süßkartoffeln, Zwiebeln, Chili
Olivenöl, Kokosmilch, Schnittlauch und Schkoraspeln

"Bombay" Indische Tomatensuppe 9,00

Gemüsefond, Tomaten, Zwiebeln, Erbsen, Fenchelsamen,
Chee (indische Butter), Koriander, Kreuzkümmel

Französische Zwiebelsuppe 9,00

Gemüsefond, Äpfel, frische Zwiebeln, Bier
frisch geriebener Emmenthaler und Gewürze

Spinatsuppe mit Kokossahne 9,00

Gemüsefond, Blattspinat, Schalotten, Öl, Kokos-Sahne
Knoblauch, Gewürze, rote fein gehackte Zwiebeln

Spinat-Linsen-Suppe 9,00

braune Linsen, Blatt-Spinat, Gemüsefond,
Zwiebeln, geriebene Zitronenschale, Cummin

Curry-Linsen-Suppe mit Rosinen 9,00

rote Linsen, Gemüsefond, Tomatenmark, Zwiebeln

Pilzsuppe mit Risoni 8,00

Gemüsefond, frische Champignons (teilweise cremig püriert)
Zwiebeln, Butter und Risoni (griechische Pasta-Nudeln)

Ayurvedische Auberginensuppe 10,00

stückige Fleischtomaten, Auberginen, Ingwer, Ghee (indische Butter)
Chili, Zwiebeln, Garam Masala, Kurkuma und Pfeffer

Gurken-Tomaten-Suppe 9,00

Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Gemüsefond
serviert mit einem Joghurt-Dill-Topping

"Madras" - indische Curry-Kartoffelsuppe 10,00

Gemüsefond, Kartoffeln, Karotten und Knoblauch cremig püriert
serviert mit einem Topping aus Karotten, Rosinen und Lauch

Apfel-Zucchini-Suppe 8,00

Zucchini, Äpfel, Zwiebeln, Milch, gemahlene Nelken,
Muskat, Balsamico, Butter

mediterrane Gurkensuppe 9,00

Gemüsefond, frische Gurken, Sahne

mit feinen Kräutern abgeschmeckt und püriert

mit Lachsstreifen

11,00

Chili-Sin-Carne 10,00

rote Bohnen, Mais, Paprika, Tomaten,
Champignons, Karotten, Chili

scharfe Tomatensuppe 9,00

mit Basilikum und Knoblauch-Croutons
Kirschtomaten, Tomatenmark, Gemüfefond, Chili,
Olivenöl, weisser Balsamico-Essig

"Chana Dal" indische gelbe Erbsensuppe

9,00

gelbe Schälervlsen, Gemüfefond, Butter, Kurkuma, Chili,
Kokosraspeln, Kardamom, Rosinen, Cummin und Zimt

Karotten-Mango-Suppe

9,00

mit Kokoscreme, Ingwer und Lauchzwiebeln

Steckrübeneintopf mit Gremolata

9,00

Petersilienwurzel, Kartoffeln, Porree, Gemüfefond,
Gremolata (abgeriebene Schale Zitrone, Kresse, getrocknete Tomaten
und Frühlingszwiebeln)

Möhrensuppe mit roten Linsen

9,00

und Minze

Sizilianische Caponata süß-sauer

9,00

Auberginen, passierte Tomaten, Zucchini, Paprika, rote Zwiebeln
olivenöl, Weißweinessig; serviert mit Pinienkernen

Kürbissuppen (saisonal)

Jamaikanische Kürbis-Kokos-Suppe

11,00

mit Zitronengras, Kokosmilch, Peperoncini
grünem Thai-Curry, Ingwer und Kartoffeln

Kürbis-Creme-Suppe

10,00

mit Randenwürfeln (Randen = Rote Beete)
aus frischem Hokkaido-Kürbis

Kürbis-Kokos-Suppe

10,00

mit roten Linsen, Paprika und Ingwer
aus frischen Hokkaido- und Muskatkürbissen

Kürbis-Kokos-Suppe

9,00

Kokosmilch, Curry, etwas Chili, Kürbiskernöl
und geröstete Kürbiskerne

Kürbis-Creme-Suppe

8,00

mit Zimtcroutons
Schmand, Kürbiskerne und Kürbiskernöl

Kürbis-Creme-Suppe

10,00

mit Cambozola Blauschimmelkäse
aus frischen Hokkaido-, Butternut- und Muskatkürbissen

Pumpkin-Soup

9,00

Kürbis-Fruchtfleisch, Zwiebeln, Karotten,

Äpfel, Ingwer, Kurkuma, Cidre, Sherry

Kürbis-Käse-Suppe

aus frischen Hokkaido-Kürbissen mit Gemüsefond, Zwiebeln, Butterschmalz, geriebene Muskatnuss, Gruyère-Käse und Gewürzen; serviert mit karamelierten Weizenkörnern

9,00

Kürbis-Suppe mit Avocado

Butternut- und Hokkaidofruchtfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl, Geflügelbouillon

10,00