



ANTEKOJE

RESTAURANT & CATERING

STARTER

ZITRONENGRASSUPPE

mit Limetten-Hühnerbällchen

8,50 €

PFIFFERLING-RAHM-SUPPE

7,50 €

HAUPTSACHEN

TOMATENSALAT MIT PFIRSICH-ESTRAGON-DRESSING

gebratene Pfifferlinge, Büffelmozzarella

24,30 €

FRISCHES LACHSFILET IM SCHINKENMANTEL

an Pfifferling-Risotto

27,50 €

RINDERSTEAK IN KAKAO

Rhabarber-Pfifferlings-Schalotten, Balsamico-Jus, Bärlauch-Püree

34,60 €

SCHNITZEN VOM HÄHNCHENBRUSTFILET

mit Mascarpone-Pfifferling-Füllung

An Pasta mit Rucola und getrockneten Tomaten

26,70 €

PFIFFERLINGS-PASTA

mit Balsamico-Butter, gerösteter Knoblauch, Rucola, luftgetrockneter Schinken

24,50 €



ANTEKOJE

RESTAURANT & CATERING

THIS FOOD IS GROWN, NOT BORN

STARTER

GEBACKENER ZIEGENKÄSE IM FRÜHLINGSROLLENTEIG

mit Trüffel-Eis

(Vegetarisch)

12,50 €

KICHERERBSEN-HUMMUS MIT OLIVEN UND ZITRONEN

auf gegrilltem Focachia

(Vegan)

7,80 €

HAUPTSACHEN

POLENTA-ROULADE

mit frischem Blattspinat, Feta und Walnüssen gefüllt An Paprika-Tomaten-Sauce

(vegetarisch)

24,30 €

HAUSGEMACHTE MÖHREN-GNOCCHI

Petersilien-Rahm-Sauce, Ofenkohlrabi mit gerösteten Mandelstiften

(Vegan)

26,50 €

KNUSPRIGE KURKUMA-LINSENTALER

Pfifferlinge in Rahm, frischer Blattspinat

(Vegan)

26,90 €

SOMMER-BURGER

Gebackene Brie-Ecken im Pankomehl,
hausgemachter Kirsch-Ketchup, Basilikum-Mayo,

Pfifferlinge, Blattsalate und Curly-Fries

(vegetarisch)

26,80 €