

MITTAGSKARTE

Wochenempfehlung vom 17.01. – 21.01.2022

Maispoularde Paprikagemüse Polentaschnitte Barolojus	13,95
Gebratener Zander Rahmwirsing Petersilienkartoffeln	13,95
Perlgraupenrisotto Kirschtomaten Blattspinat	10,90

Mittagsmenü

Oktopuscarpaccio Sojamarinade Yuzu gepickelte Schalotten oder Scharfe Thaisuppe Hähnchen Zitronengras Ingwer *** Rinderfiletstreifen "Stroganoff" Paprika Essiggurke Sauerrahm Reis oder Tiger Prawns Tomatenrisotto Schwarze Bohnen Soja Lime Jus *** Griechischer Joghurt Traube Haselnuss Butterkeks	39,90
--	-------

Weinempfehlung zum Menü **0,11**

Weiss 2020 Cuvée Weiß trocken Weingut Knauß, Württemberg	4,50
Rot 2019 Merlot Weingut Wöhrwag, Württemberg	5,90

Suppen

Tagessuppe	6,95
Scharfe Thaisuppe Hähnchen Zitronengras Ingwer	10,95

Vorspeisen und Zwischengerichte

Winterlicher Blattsalat Tete de Moine Champagnerdressing Cerealien Rote Bete	12,95
Schinken-Käse Quiche Sauerrahm Blattsalat	9,90
Oktopuscarpaccio Sojamarinade Yuzu gepickelte Schalotten	14,95

Hauptgerichte

Linguine Herbstpilze Kräutersalat Velouté	16,95
Kalbsrückensteak Süßkartoffelpüree Pak Choi Barolojus	24,95
Steak vom Yellowfin Tuna Wasabicrumble Schwarzes Bohnenrisotto Soja Lime Jus	29,90
Rinderfiletstreifen "Stroganoff" Paprika Essiggurke Sauerrahm Reis	24,95
Rotes Thaicurry Knackiges Gemüse Koriander Senfkornreis	21,90
Tiger Prawns Tomatenrisotto Schwarze Bohnen Soja Lime Jus	25,90

Dessert

Dulcey Ganache Exotische Früchte Erdnuss	12,95
Griechischer Joghurt Traube Haselnuss Butterkeks	11,95