DINNER

STARTER

HAMACHI*
GURKE | AVOCADO | ZITRUS 25,95

RINDERTATAR
SHISOVINAIGRETTE | KIMIZU I PERLZWIEBELN 25,95

SEESAIBLING
ROTE BEETE TAPIOKA | APFEL | WASABI 22,90

CREMIGE BURRATA
BUNTE TOMATEN | BASILIKUMPESTO | RÖSTBROT 19,90

KOHLRABICEVICHE*
MOJO VERDE | JALAPENO-EMULSION | MAISCRUNCH 15,95

SOUP

SCHARFE THAISUPPE*
PULLED CHICKEN | ZITRONENGRAS | INGWER 12,90

ZUCKERERBSENSCHAUMSUPPE
GARNELENKNUSPER | GRÜNES WASABIÖL 13,90

MAIN COURSE

LAMMRÜCKEN
MOGHRABIEH | PAPRIKA | PISTAZIE 42,90

RINDERFILET & SHORTRIB*
GESCHMORTE AUBERGINE | KIMCHI | THAI HOLLANDAISE 49,90

MISO COD*
VENERE REIS | GRÜNER SPARGEL | ERDNUSS-TANDOORI 39,90

STEAK VOM YELLOWFIN TUNA
ZITRONENGRAS RISOTTO | DASHI VINAIGRETTE 39,95

STUNDENEI VOM MÖLLENHOF
RAMENNUDELN | SHIMEJI-PILZE | CARBONARA-DASHI | KAKUNI 28,95

POPCORN-FALAFEL (VEGAN)
PAPAYASALSA | LIMETTEN-SOJA-JOGHURT 24,95

CHEESE

KÄSEAUSWAHL 22,90
für zwei Personen

*
VEGETARISCH / VEGAN MÖGLICH.

DESSERT

IVOIRE SCHOKOLADE
GRÜNER TEE | PASSIONSFRUCHT 16,95

GUANAJA SCHOKOLADE
BANANE | ERDNUSS | SALZKARAMELL 16,95

MOJITO VON DER APRIKOSE
KOKOS | BEEREN | KNUSPERSCHOKOLADE 15,95

KOSTENLOSES WLAN
für Smartphones und Tablets.
Bitte keine Laptops auf den Tischen.

Alle Preise in Euro, inkl. Service und MwSt. Tips not included.
Für die Ausweisung der Allergene und Zusatzstoffe
fragen Sie gerne nach unserer separaten Karte.

KUNSTMUSEUM STUTTGART