

# MITTAGSKARTE

## Wochenempfehlung vom 09.05.-13.05.2022

---

<b>Hähnchenkeule</b> Polenta   Spitzpaprika	15,90
<b>Dorade</b> Rahmspinat   Petersilienkartoffel	15,90
<b>Rotes Thaicurry</b> Kirschtomaten   Blattspinat   Ziegenkäse	11,90

## Mittagsmenü

---

<b>Cremige Burrata</b> Bunte Tomaten   Basilikumpesto   Röstbrot <b>oder</b> <b>Scharfe Thaisuppe</b> Shiitake   Zitronengras   Ingwer ***	
<b>Thai-Beef</b> Basmatireis   Rinderfiletstreifen   Sesamgemüse   Cashew <b>oder</b> <b>Popcorn-Falafel (vegan)</b> Papayasalsa   Limetten-Soja-Joghurt ***	
<b>Dulcey Schokolade</b> Exotische Früchte   Erdnuss	
Menü	44,90
Vegetarisches Menü	39,90

## Weinempfehlung zum Menü **0,1l**

---

<b>Weiß</b> 2020 Signatur Weiß Weingut Knauß, Württemberg	6,50
<b>Rot</b> 2017 Cuvée Cabernet Weingut Dr. Baumann, Württemberg	6,90

## Suppen

---

<b>Tagessuppe</b>	9,90
<b>Scharfe Thaisuppe</b> Shiitake   Zitronengras   Ingwer	12,90

## Vorspeisen und Zwischengerichte

---

<b>Cremige Burrata</b> Bunte Tomaten   Basilikumpesto   Röstbrot	16,90
<b>Quiche Lorraine</b> Kräutercreme   Wiesenkräuter	12,90
<b>Oktopuscarpaccio</b> Sojamarinade   Yuzu   gepickelte Schalotten	18,90

## Hauptgerichte

---

<b>Simmentaler Kalbsrückensteak</b> Süßkartoffelpüree   Pak Choi   Yakiniku-Jus	27,90
<b>Thai-Beef</b> Basmatireis   Rinderfiletstreifen   Sesamgemüse   Cashew	26,90
<b>Steak vom Yellowfin Tuna</b> Wasabicrumble   Schwarzes Bohnenrisotto	36,90
<b>Taglioline von weißem &amp; grünem Spargel</b> Argentinische Rotgarnelen   Shiso-Gremolata	26,90
<b>Stundenei vom Möllenhof</b> Ramennudeln   Shimeji-Pilze   Carbonara-Dashi	24,90
<b>Popcorn-Falafel (vegan)</b> Papayasalsa   Limetten-Soja-Joghurt	24,90

## Dessert

---

<b>Dulcey Schokolade</b> Exotische Früchte   Erdnuss	14,90
<b>Mandelfinancier</b> Litschi   Jasmintee   Zitronenverbene	15,90