

MITTAGSKARTE

Mittagsmenü

SCHARFE THAISUPPE*

Shiitake | Zitronengras | Ingwer

KALBSRÜCKEN

Teriyaki | Blumenkohl | Cashew

oder

YELLOWFIN TUNA*

Wakame Risotto | Wasabi | Kombu

oder

GEBACKENE AUBERGINE*

Wakame Risotto | Wasabi | Kombu

MOJITO VON DER APRIKOSE

Beeren | Kokos | Knusperschokolade

Menü Fleisch

55,90

Menü Fisch

65,90

Menü Vegetarisch

50,90

Weinempfehlung zum Menü

0,11

Weiß

5,80

2021 Pinot Bianco Platt & Riegl
Kellerei Girlan, Südtirol

Rot

5,00

2021 Goldberg Winelounge Cuveé, trocken
Fellbacher Weingärtner, Württemberg

Vorspeisen

SCHARFE THAISUPPE*

14,90

Shiitake | Zitronengras | Ingwer

CREMIGE BURRATA

19,90

Bunte Tomaten | Basilikumpesto | Röstbrot

QUICHE LORRAINE

15,90

Kräutercreme | Wiesenkräuter

RINDERTATAR

24,90

Shiso | Kimizu | Perlzwiebel

Hauptgerichte

KALBSRÜCKEN

32,90

Teriyaki | Blumenkohl | Cashew

ENTENBRUST

39,90

Brokkoli | Grünes Curry | Basmatireis

THAI PRAWN PASTA*

25,90

Rotgarnele | Penne | Zuckerschoten

YELLOWFIN TUNA*

42,90

Wakame Risotto | Wasabi | Kombu

STUNDENEI VOM MÖLLENHOF

34,90

Ramen | Blattspinat | Herbsttrüffel

GEBACKENE AUBERGINE*

29,90

Wakame Risotto | Wasabi | Kombu

Dessert

MOJITO VON DER APRIKOSE

16,90

Beeren | Kokos | Knusperschokolade

*Vegetarisch / Vegan möglich