

# 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

0,1l

### Weiß

5,00

2022 Pinot Grigio DOC

Kellerei Schreckbichl, 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