

# MITTAGSKARTE

## Wochenempfehlung 05.12. - 09.12.2022

---

**Teriyaki Lachs** 19,90  
Topinambur | Grüner Spargel | Zitrus-Nuss-Crumble

**Gebratene Gnocchi** 15,90  
Kräuterseitling | Blattspinat | Parmesanschaum

## Mittagsmenü

---

**Cremige Burrata**  
Bunte Tomaten | Basilikumpesto | Röstbrot  
oder

**Scharfe Thaisuppe**  
Pulled Chicken | Zitronengras | Ingwer  
\*\*\*

**Thai-Beef**  
Basmatireis | Rinderfiletstreifen | Sesamgemüse | Cashew  
oder

**Popcorn-Falafel (vegan)**  
Papayasalsa | Limetten-Soja-Joghurt  
\*\*\*

**Mojito von der Aprikose**  
Beeren | Kokos | Knusperschokolade

Menü 44,90  
Vegetarisches Menü 39,90

## Weinempfehlung zum Menü 0,1l

---

**Weiß** 6,50  
2020 Weiß Cuveé  
Weingut Knauß, Württemberg

**Rot** 4,90  
2015 Goldberg Wine lounge Cuveé, trocken  
Fellbacher Weingärtner, Württemberg

## Suppen

---

**Tagessuppe** 9,90

**Scharfe Thaisuppe** 12,90  
Pulled Chicken | Zitronengras | Ingwer

## Vorspeisen und Zwischengerichte

---

**Cremige Burrata** 16,90  
Bunte Tomaten | Basilikumpesto | Röstbrot

**Quiche Lorraine** 12,90  
Kräutercreme | Wiesenkräuter

**Seesaibling** 22,90  
Rote Beete Tapioka | Apfel | Wasabi

## Hauptgerichte

---

**Simmentaler Kalbsrückensteak** 27,90  
Süßkartoffelpüree | Pak Choi | Yakniku-Jus

**Thai-Beef** 26,90  
Basmatireis | Rinderfiletstreifen | Sesamgemüse | Cashew

**Steak vom Yellowfin Tuna** 36,90  
Wasabicrumble | Schwarzes Bohnenrisotto

**Argentinische Rotgarnelen** 26,90  
Sepia-Taglioline | Chorizo-Paprika Sofritto

**Stundenei vom Möllenhof** 24,90  
Ramennudeln | Shimeji-Pilze | Carbonara-Dashi

**Popcorn-Falafel (vegan)** 24,90  
Papayasalsa | Limetten-Soja-Joghurt

## Dessert

---

**Mojito von der Aprikose** 15,90  
Beeren | Kokos | Knusperschokolade

**Tagesempfehlung** 12,90