

# MITTAGSKARTE

## Wochenempfehlung vom 10.01. – 14.01.2022

---

<b>Fleischkühle</b> Ofenkartoffeln   Kohlrabigemüse	13,95
<b>Paniertes Seelachsfilet</b> Kartoffel-Gurkensalat   Remoulade	13,95
<b>Cremige Burrata</b> Tomatenbruschetta   Pflücksalat	10,90

## Mittagsmenü

---

<b>Oktopuscarpaccio</b> Sojamarinade   Yuzu   gepickelte Schalotten <b>oder</b> <b>Scharfe Thaisuppe</b> Hähnchen   Zitronengras   Ingwer *** <b>Rinderfiletstreifen "Stroganoff"</b> Paprika   Essiggurke   Sauerrahm   Reis <b>oder</b> <b>Tiger Prawns</b> Tomatenrisotto   Schwarze Bohnen Soja Lime Jus *** <b>Griechischer Joghurt</b> Traube   Haselnuss   Butterkeks	39,90
--	-------

## Weinempfehlung zum Menü **0,1l**

---

<b>Weiss</b> 2020 Cuvée Weiß trocken Weingut Knauß, Württemberg	4,50
<b>Rot</b> 2016 Spätburgunder "Bergkeuper" Weingut Escher, Württemberg	6,90

## Suppen

---

<b>Tagessuppe</b>	6,95
<b>Scharfe Thaisuppe</b> Hähnchen   Zitronengras   Ingwer	10,95

## Vorspeisen und Zwischengerichte

---

<b>Winterlicher Blattsalat</b> Tete de Moine   Champagnerdressing   Cerealien   Rote Bete	12,95
<b>Schinken-Käse Quiche</b> Sauerrahm   Blattsalat	9,90
<b>Oktopuscarpaccio</b> Sojamarinade   Yuzu   gepickelte Schalotten	14,95

## Hauptgerichte

---

<b>Linguine</b> Herbstpilze   Kräutersalat   Velouté	16,95
<b>Kalbsrückensteak</b> Süßkartoffelpüree   Pak Choi   Barolojus	24,95
<b>Steak vom Yellowfin Tuna</b> Wasabicrumble   Schwarzes Bohnenrisotto   Soja Lime Jus	29,90
<b>Rinderfiletstreifen "Stroganoff"</b> Paprika   Essiggurke   Sauerrahm   Reis	24,95
<b>Rotes Thaicurry</b> Knackiges Gemüse   Koriander   Senfkornreis	21,90
<b>Tiger Prawns</b> Tomatenrisotto   Schwarze Bohnen   Soja Lime Jus	25,90

## Dessert

---

<b>Dulcey Ganache</b> Exotische Früchte   Erdnuss	12,95
<b>Griechischer Joghurt</b> Traube   Haselnuss   Butterkeks	11,95