

MITTAGSKARTE

Wochenempfehlung vom 19.09.-23.09.2022

Dorade Royal 15,90
Wilder Brokkoli | Tomaten-Kräuter-Salsa

Kichererbsencurry 12,90
Zuckerschoten | Granatapfel

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 5,00
Riesling "Rebhuhn", trocken
Weingut Aldinger, Württemberg

Rot 5,00
Goldberg Winelounge 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

Oktopuscarpaccio 18,90
Sojamarinade | Yuzu | Gepickelte Schalotten

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 14,90
Beeren | Kokos | Knusperschokolade

Tagesempfehlung 12,90