

Wochenempfehlung vom 20.06 -24.06.2022

Gegrillter Oktopus Kirschtomatensugo Bruschetta Babyleaf Salat	15,90
Bibimbap Gebratener Reis Karotten Shiitake	12,90

Mittagsmenü

Cremige Burrata Bunte Tomaten Basilikumpesto Röstbrot oder Scharfe Thaisuppe Shiitake Zitronengras Ingwer ***	
Thai-Beef Basmatireis Rinderfiletstreifen Sesamgemüse Cashew oder Popcorn-Falafel (vegan) Papayasalsa Limetten-Soja-Joghurt ***	
Dulcey Schokolade Exotische Früchte Erdnuss	
Menü	44,90
Vegetarisches Menü	39,90

Weinempfehlung zum Menü **0,1l**

Weiß 2020 Weiß Cuveé Weingut Knauß, Württemberg	6,50
Rot 2018 Côtes du Rhône E. Guigal, Frankreich	6,90

Suppen

Tagessuppe	9,90
Scharfe Thaisuppe Pulled Chicken Zitronengras Ingwer	12,90

Vorspeisen und Zwischengerichte

Cremige Burrata Bunte Tomaten Basilikumpesto Röstbrot	16,90
Quiche Lorraine Kräutercreme Wiesenkräuter	12,90
Oktopuscarpaccio Sojamarinade Yuzu gepickelte Schalotten	18,90

Hauptgerichte

Simmentaler Kalbsrückensteak Süßkartoffelpüree Pak Choi Yakiniku-Jus	27,90
Thai-Beef Basmatireis Rinderfiletstreifen Sesamgemüse Cashew	26,90
Steak vom Yellowfin Tuna Wasabicrumble Schwarzes Bohnenrisotto	36,90
Taglioline von weißem & grünem Spargel Argentinische Rotgarnelen Shiso-Gremolata	26,90
Stundenei vom Möllenhof Ramennudeln Shimeji-Pilze Carbonara-Dashi	24,90
Popcorn-Falafel (vegan) Papayasalsa Limetten-Soja-Joghurt	24,90

Dessert

Dulcey Schokolade Exotische Früchte Erdnuss	14,90
Mandelfinancier Litschi Jasmintee Zitronenverbene	15,90