

## Wochenempfehlung vom 22.11. – 26.11.2021

<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> Champignons   Erbsen   Kartoffelgratin	13,95
<b>Thunfischfrikadellen</b> Limettenaioli   Wildkräutersalat	13,95
<b>Fettuccine</b> Gorgonzolasauce   Kirschtomaten   Spinat	10,90

## Mittagsmenü

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

## Weinempfehlung zum Menü 0,11

<b>Weiss</b> 2019 Cuvée Weiß trocken Weingut Knauß, Württemberg	4,50
<b>Rot</b> 2017, EVOÉ! Rotwein Cuvée Weingut Schnaitmann, Württemberg	4,90

## Suppen

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

## Vorspeisen und Zwischengerichte

<b>Herbstsalat</b> Tete de Moine   Champagnerdressing   Cerealien	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   Staudensellerie   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

