

## Wochenempfehlung vom 29.11. – 03.12.2021

<b>Schnitzel Wiener Art</b> Rahmsauce   Spätzle	13,95
<b>Gebratener Wolfsbarsch</b> Perlgraupen   Spinat   Limonensauce	13,95
<b>Risoni</b> Tomatensauce   Ziegenkäse	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   Staudensellerie   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>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   Senfkorbreis	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

