

# MITTAGSKARTE

## Wochenempfehlung 13.03. - 17.03.2023

---

**Ikarimi Lachs** 22,90  
Kerbelwurzel | Wilder Brokkoli | Nusscrumble

**Gebratene Gnocchi** 15,90  
Kräuterseitlinge | Blattspinat | Parmesanschaum

## Mittagsmenü

---

**Cremige Burrata**  
Bunte Tomaten | Basilikumpesto | Röstbrot  
oder

**Scharfe Thaisuppe**  
Shiitake | Zitronengras | Ingwer  
\*\*\*

**Thai-Beef**  
Basmatireis | Rinderfiletstreifen | Sesamgemüse | Cashew  
oder

**Miso Sellerie**  
Venere Reis | Grüner Spargel | Erdnuss-Tandoori  
\*\*\*

**Mojito von der Aprikose**  
Beeren | Kokos | Knusperschokolade

Menü 54,95  
Vegetarisches Menü 49,95

## Weinempfehlung zum Menü 0,1l

---

**Rosé** 6,50  
2021 Evoé Cuveé  
Weingut Schnaitmann, Württemberg

**Rot** 5,00  
2015 Goldberg Winelounge Cuveé, trocken  
Fellbacher Weingärtner, Württemberg

## Suppen

---

**Tagessuppe** 9,90

**Scharfe Thaisuppe** 12,90  
Pulled Chicken | Zitronengras | Ingwer

## Vorspeisen

---

**Cremige Burrata** 19,90  
Bunte Tomaten | Basilikumpesto | Röstbrot

**Quiche Lorraine** 12,90  
Kräutercreme | Wiesenkräuter

**Seesaibling** 22,90  
Rote Beete Tapioka | Apfel | Wasabi

## Hauptgerichte

---

**Simmentaler Kalbsrückensteak** 29,90  
Süßkartoffelpüree | Pak Choi | Yakiniuku-Jus

**Thai-Beef** 27,90  
Basmatireis | Rinderfiletstreifen | Sesamgemüse | Cashew

**Steak vom Yellowfin Tuna** 39,95  
Zitronengras Risotto | Dashi Vinaigrette

**Argentinische Rotgarnelen** 28,90  
Sepia-Taglioline | Chorizo-Paprika Sofritto

**Stundenei vom Möllenhof** 26,90  
Ramennudeln | Shimeji-Pilze | Carbonara-Dashi

**Popcorn-Falafel (vegan)** 24,95  
Papayasalsa | Limetten-Soja-Joghurt

## Dessert

---

**Mojito von der Aprikose** 15,95  
Beeren | Kokos | Knusperschokolade

**Tagesempfehlung** 13,95