

Reise um die Welt

10. FEBRUAR BIS 21. MÄRZ

VORSPEISEN

Curry-Tarte mit Mandarine, Walnuss und Rucola (A, F, H, M, O) (vegan) € 16,90

Gebratene Garnelen mit Kokos-Linsen,
Papaya und Avocado (A, B, F, H, O) € 17,90

SUPPEN

Süßkartoffel-Erdnusssuppe mit Naan Brot (A, E, F, H, O) (vegan) € 9,50

Pilz-Chili Kraftbrühe mit Reisnudeln, Ei und Schwein (A, C, L, O) € 9,50

ZWISCHENGÄNGE

Shiitake Krokette mit mariniertem Chinakohl
und Sesam Mayonnaise (A, F, H, N, O) (vegan) € 20,90

Zweierlei von der Aubergine mit Mandelsalsa
und wildem Brokkoli (F, H, N, O) (vegan) € 21,90

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Safran,
Tomatenmarmelade und schwarzem Reis (F, G, H, O, R) € 22,80

Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Allergensteckbrief, die 14 Hauptallergene: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (P) Lupinen, (O) Sulfite, (R) Weichtiere

HAUPTGÄNGE

Chicken Tikka Masala mit Vollkornreis und Spitzkohl-Apfel-Salat (G, H, M, O)	€ 30,80
Geschmorte Kalbsbacken mit Pfefferrahmsoße, Bohnen und Kartoffel-Krapfen (A, C, G, H, L, O)	€ 31,90
Piccata vom Rind mit Thymiansoße, Zucchini und Tomaten-Spaghettini (A, C, G, H, L, O)	€ 34,80
Gegrillter Skrei mit Limettenschaum, Puntarelle und lila Süßkartoffel (D, F, G, O)	€ 32,90
Gegrillter Thunfisch mit Ahornsirup, Pak Choi und Kichererbsen (D, F, G, O)	€ 33,80

DESSERT

Cheesecake mit Orange und Butterkeks (A, C, G, H, O)	€ 12,80
Dreierlei von der Zitrone mit Kokos und Kurkuma (A, F, H) (vegan)	€ 15,60
Reiscreme mit Cassis und Macadamia Crunch (A, C, G, H, O)	€ 15,90
Dessertvariation „Elements“ (A, C, E, F, G, H, N, O)	€ 17,50

Feinschmecker-Menü

Gebratene Garnelen mit Kokos-Linsen,
Papaya und Avocado (A, B, F, H, O)

Pilz-Chili Kraftbrühe mit Reismudeln,
Ei und Schwein (A, C, L, O)

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Safran,
Tomatenmarmelade und
schwarzem Reis (F, G, H, O, R)

Gin-Basil-Smash
(A, C, E, G, H, O)

Piccata vom Rind mit Thymiansoße,
Zucchini und Tomaten-Spaghettini (A, C, G, H, L, O)

oder

Gegrillter Skrei mit Limettenschaum,
Puntarelle und lila Süßkartoffel (D, F, G, O)

Reiscreme mit Cassis und
Macadamia Crunch (A, C, G, H, O)

Menü € 93,00

Veganes Menü

Curry-Tarte mit Mandarine,
Walnuss und Rucola (A, F, H, M, O)

Süßkartoffel-Erdnusssuppe
mit Naan Brot (A, E, F, H, O)

Zweierlei von der Aubergine mit
Mandelsalsa und wildem Brokkoli (F, H, N, O)

Jackfruit mit Brause (O)

Shiitake Kroketten mit mariniertem Chinakohl
und Sesam Mayonnaise (A, F, H, N, O)

Dreierlei von der Zitrone
mit Kokos und Kurkuma (A, F, H)

Menü € 79,00