

Menu

VORSPEISEN

PRINZESSBOHNENSALAT



*gebratene Prinzessbohnen / fermentierte Senfblätter in
Olivenöl / Tamari / Knoblauch*

8,80€

DUMPLING ASIATISCHE MAULTASCHEN

*5 Stück hausgemachte Maultaschen aus Weizenmehl /
gedämpft*



8,80€

ZWEIERLEI RIPPCHEN VOM SCHWEIN

*Schweinerippchen / hausgemachte süß-sauer-Soße /
hausgemachte knusprige Knoblauchsoße*

12,80€

KNOBLAUCH GARNELEN

*knusprige Knoblauch-Garnelen Hongkong Art/
Baguette*

12,80 €

Menu

FLEISCH

WEIDERIND

*geschmorte Weiderindfleisch / Haussoße /
Saisongemüse*

27,80 €



BIER ENTE

*gebratene Entenkeule / hausgemachte Bio-Weizenbier-
Soße / Gemüse*

25,80 €

HÄHNCHEN GRILL

*gegrillte Hähnchenschenkel / Kokosnudemilch /
Zitronengras / Zitrone / Hausgewürze /
Gemüse- & Kartoffelgrill*

25,80 €

BEILAGE ZUR AUSWAHL

Ramennudeln

ODER

Basmatireis

Menu

FISCH

FORELLE HAUSART

*ganze Forelle / gegart / hausgemachte Tamarifischsoße
/ Ingwer / Frühlingszwiebel*

25,80 €

TANNENZAPFEN GOLDBARSCH FILET

*knusprige Goldbarschfilets / hausgemachte fruchtige
süß-sauer-Soße / Kircherbsen*

25,80 €

BEILAGE ZUR AUSWAHL:

OLIVEN - BASMATIREIS
ODER
OFEN-CURRY-KARTOFFELN

Menu

VEGAN SPECIAL

TOFU MUSSE ART

*in Miso-Soße eingelegter gebratener Natur Tofu / Pilze
/Kohle / Karotten / Frühlingzwiebel /
Hausfermentierter Kimchi-Soße*

23,80 €



FITNESSGRILL

Grillteller von Pilz / geräucherter Tofu / Gemüse /

*Beilage zur Auswahl:
Olivenreis / gebratene Olivenramennudeln*

23,80 €



Menu

KLEINES & FEINES

FRITTIERTES HÄHNCHEN

*6 Stück hausmarinierte Hähnchenstücke /
Süß-sauer-Dip*

8,80 €

GERATENE OLIVEN BASMATIREIS/RAMENNUDELN

*Olivensenfblätter / Saisongemüse /
Basmati Reis ODER Ramennudeln gebraten*

12,80 €



MISO-TOFU-GEMÜSE-RAMENNUDELNSUPPE

Miso Tofu Suppe / Ramennudeln / Saisongemüse

13,80 €



WEIDERIND RAMENNUDELNSUPPE

*Weiderindfleisch / Ramennudeln / Weiderindsuppe /
Saisongemüse*

14,80 €