

Mittagskarte

20.03-24.03.2023 Mo.-Fr. 11:30-17:00 Uhr

VORWEG

Kartoffelsamtsuppe | Grana Padano | Kräutergarnelen 11,90 €

Gegrillter Portobello Pilz | Stracciata di Buffala | Babyleaf | Trüffeldressing 12,90 €

PASTA & CO

Steinpilzravioli | Trüffelrahm | Frühlingslauch | Kirschtomaten 12,90 €

Penne | Salsiccia Sugo | Grana Padano 12,90 €

Kartoffelgnocchi | Bärlauchrahm | Garnelen 14,90 €

FLEISCH

Filetspitzen | Pilzen | Spätzle | Pfeffersauce 16,90 €

Currywurst | Trüffelpommes | Hausgemachter Curryketchup 12,90 €

Wiener Schnitzel | Bratkartoffeln | Gurkensalat | Preiselbeeren 16,90 €

Gratiniertes US Beef *Strindberg* | Vichy Karotten | Kartoffelstampf | Thymianjus 15,90 €

FISCH

Pannfisch | Bratkartoffeln | Senfsauce 16,90 €

Zanderfilet | Erbsenrisotto | Safransauce | Kirschtomaten 16,90 €

Schollenfilets | Bechamelkartoffeln | Wurzelgemüse | Krosser Speck 16,90 €

Blue Mare Backfisch | Kartoffelsalat | Remouladensauce 12,90 €

SUSHI & BOWLS

Vegan Bento 13,90 €

8 St. Banana Roll | 8 St. Mango Maki | Süsskartoffelmayo | Quinoa

Lunch Bento 16,90 €

6 St. Lachs Futomaki | 2 St. Sashimi | 2 St. Ebi Maki | Spicy-Mayo | Teriyaki Sauce

Veggie Bowl 10,90 €

Sushireis | Avocado | Mango | Rote Bete | Gurke | Ceviche Zwiebeln | Süßkartoffelmayo

Chicken Bowl 11,90 €

Sushireis | Avocado | Gurke | Crispy Chicken | Rote Bete | Teriyaki

Pulled Lachs Bowl oder Lachs Bowl 12,90 €

Sushireis | Avocado | Rote Bete | Kresse | Tigermilch | Ceviche Zwiebeln | Süßkartoffel | Miso-Mangocreme

Shrimp Bowl 13,90 €

Sushireis | Avocado | 3.St Crispy Ebi | Teriyaki-Sauce | Gurke | Rote Bete |

Allergen Legende

A: Gluten

B: Krebstiere

C: Eier von Geflügel

D: Fisch

E: Erdnüsse

F: Sojabohnen

G: Milch von Säugetieren

H: Schalenfrüchte

L: Sellerie

M: Senf

N: Sesamsamen

O: Schwefeloxid und Suffite

P: Lupinen

R: Weichtiere



Lunch 3 Gang Menü

20.03-24.03.2023

Mo.-Fr. 11:30-17:00 Uhr

Vorspeise

Kartoffelsamtsuppe | Grana Padano | Kräutergarnelen

Hauptspeise

Zanderfilet | Erbsenrisotto | Safransauce | Kirschtomaten

oder

Gratiniertes US Beef *Strindberg* | Vichy Karotten | Kartoffelstampf | Thymianjus

oder

Steinpilzravioli | Trüffelrahm | Frühlingslauch | Kirschtomaten

Dessert

Scokoladen Tartelette | Himbeeren | Minze

Preis Pro Person 26 €

Allergen Legende
A: Gluten
B: Krebstiere
C: Eier von Geflügel
D: Fisch
E: Erdnüsse

F: Sojabohnen
G: Milch von S ugetieren
H: Schalenfrüchte
L: Sellerie
M:: Senf
N: Sesamsamen

O: Schwefeloxid und Sulfite
P: Lupinen
R: Weichtiere