

# Mittagskarte

30.05-02.06.2023

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

## VORWEG

Spargelcremesuppe | Spargeleinlage | Kräuteröl 9,90 €

Spicy Chicken Salad | Edamame | Knusper -Reisblatt 11,90 €

## PASTA & CO

Provenzalisches Risotto | Ofengemüse | Pesto | Kräuteröl 11,90 €

Rigatoni putanesca | Tomatensugo | Thunfisch | Rote Zwiebeln 12,90 €

Penne Asparagi | Spargel | Krosser Katenschinken | Grana Padano | 13,90 €

## FLEISCH

Jungbullen Bäckchen | Kartoffel- Schnittlauchpüree | Bohnenkerne | Jus 16,90 €

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

Kalbs Currywurst | Trüffelpommes | Hausgemachter Curryketchup 12,90 €

Kalbsrückensteak | Erbsenstampf | Sauce Bernaise | 16,90 €

## FISCH

Ganze Maischolle | Bratkartoffeln | Gurkensalat | Zitrone 16,90 €

Norweger Lachs | Edamame | Schnittlauchpüree | Beurre Blanc 16,90 €

Blue Mare Fisch 'n' Chips | Pommes | Remouladensauce | Malzessig 12,90 €

Scampi a la Chef | Paprika öl | Butterreis | Meersalz | 16,90

## SUSHI & BOWLS

Veggie Bento 13,90 €

8 St. Veggie inside out Roll | 8 St. Avocado Maki | Miso Mango creme | Quinoa

Lunch Bento 16,90 €

6 St. Lachs Futomaki | 2 St. Sashimi | 8 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 | Ceviche Zwiebeln | Süßkartoffel | Miso-Mangocreme

Shrimp Bowl 13,90 €

Sushireis | Avocado | Crispy Garnele | 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

30.05-02.06.2023

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

## Vorspeise

Spargelcremesuppe | Spargeleinlage | Kräuteröl

## Hauptspeise

Norweger Lachs | Edamame | Schnittlauchpüree | Beurre Blanc

oder

Jungbullen Bäckchen | Kartoffel- Schnittlauchpüree | Bohnenkerne | Jus

oder

Provencalisches Risotto | Ofengemüse | Pesto | Kräuteröl

## Dessert

Blue Mare Coup

Rahmeiscreme Variation | Crumble | Beeren

**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 Suffite  
P: Lupinen  
R: Weichtiere