



• WOCHENKARTE •

VOM 09.09. - 14.09.2019

MONTAG

- Gnocchi mit scharfer Ingwer-Tomaten-Sauce mit Zitrone und frischem Majoram, dazu frisch geriebener Parmesan und Salat / +gebr. Hähnchenbrust +2,50 10,80
- Koreanischer Hühnertopf „Dakdoritang“ mit Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln und scharfer Paprika, dazu Basmati-Reis und Salat 11,40

DIENSTAG

- Warmer Gemüsesalat mit grünen Bohnen, Kartoffeln, Kapern und Feta in würziger Vinaigrette mit Petersilie und roten Zwiebeln, auf Blattsalaten / +gebratene Hähnchenbrust +2,50 10,20
- Philippinische, in Kokosmilch gegarte Hähnchenbrust mit Kürbis und gerösteten Erdnüssen, dazu Basmati-Reis und Salat 11,40

MITTWOCH

- Quesadilla con Arroz y Frijoles - mexikanische Weizentortilla, mit Käse gefüllt und gegrillt, dazu Reis mit scharfer Bohnensauce, Tomaten-Koriander-Salsa, Salat/ +gebratene Hähnchenbrust +2,50 10,40
- Rosmarin-Balsamico-Hühnchen aus dem Ofen (saftige Oberkeulen mit Haut und Knochen), dazu Petersilien-Kartoffeln und Salat 11,80

DONNERSTAG

- Indisches Röstgemüse mit hausgemachtem Dattel-Tamarinden-Chutney, Raita und Salat / +gebratene Hähnchenbrust +2,50 10,80
- Gegrillte Polenta (ital. Maisgrieß-Schnitten) mit würziger Bolognese-Sauce (aus Rinderhack), dazu frisch geriebener Parmesan und Salat 11,40

FREITAG

- Channa Dhal - indisches Gemüsecurry aus braunen Kichererbsen und Karotten, dazu Basmati-Reis, Raita und Salat / +gebratene Hähnchenbrust +2,50 9,80
- Caribbean Fish Pie - würziger Auflauf mit Wildlachs, Biogarnelen, Mango und Papaya, mit einer Süßkartoffel-Kruste überbacken, dazu Salat 11,80

SAMSTAG

- Nach Tagesangebot

BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN SPRECHT UNS BITTE AN.
AKTUELLES ERFAHRT IHR AUF FACEBOOK. PREISE IN EURO.

