

# WEEKLY SPECIAL

---

HAUPTGERICHT | MAIN COURSE 11,8

## MISO ENTE:

Entenbrust, Sushi-Reis, Miso-Sauce, Sojasprossen, Koriander, Grüne Chili, Essig & Topping aus Erdnüssen, Röstzwiebeln, Sesam  
Duck breast, sushi rice, miso sauce, bean sprouts, coriander, green chilli, vinegar & topping of peanuts, fried onions, sesame

DESSERT 4,0

## HOMEMADE TIRAMISU:

aus Mascarpone, Löffelbiskuit, Zucker, Espresso, Kakao, dunkle Schokoladenchips, Erdbeeren & Baileys Irish Cream  
from Mascarpone, ladyfingers, sugar, espresso, cocoa, dark chocolate chips, strawberries & Baileys Irish Cream

## HOMEMADE PANNA COTTA:

aus Panna Cotta, Sahne, Zucker & wechselnde Toppings  
from panna cotta, cream, sugar & changing toppings

WEEKLY SPECIALS / SERVED FROM 11:00 – 16:00 H

## SALAD

Salat von grünen Gartenbohnen, Mango, gebackenem  
Blumenkohl, lila Kartoffelchips & Estragon-Vinaigrette **8,9**  
Salad of green garden beans, mango, baked cauliflower,  
purple potato chips & tarragon vinaigrette

## SEA BREAM

Dorade im Ganzen gebraten mit mediterranem Grillgemüse,  
Rosmarinkartoffeln & Basilikumpesto **12,8**  
Sea bream fried whole with grilled Mediterranean vegetables,  
rosemary potatoes & basil pesto

## VEGAN BUTTERNUT BAO

Bao Bun mit gebackenem Butternutkürbis, Zwiebelmarmelade,  
Thaibasilikum, sauer eingelegter Rettich,  
Süßkartoffelpommes & vegane Chipotle-Mayo **11,8**  
Bao Bun with baked butternut pumpkin, onion jam, thai basil, sour pickled radish,  
sweet potato chips & vegan Chipotle-Mayo

## MOUNTAIN CHEESE STACK

Landbrot in der Pfanne mit Gruyere, Appenzeller und Zwiebeln  
überbacken & mit Salz-Dill-Gurken belegt **9,8**  
Country bread in the pan with Gruyere, Appenzeller and onions  
baked over & covered with salt dill cucumbers