

WOCHENKARTE

1. (Vegan) Quinoasalat mit Möhren, Zucchini und
Sonnenblumenkernen
3,90 €

2. (Vegan) veg Feuervogel mit Tofu, Broccoli, Champignons und
Mango in Süßsoja-Kokossauce – sehr scharf
8,90 €

3. Glasnudeln gebraten mit Rind, Spitzkohl, Koriander und
geriebene Erdnüssen, leicht scharf
9,90 €

4. Knusprige Ente auf Pokchoi
10,90 €

5. Rindfleisch mit Sesam süß-sauer-scharf
10,90 €

6. Fischteller (Lachs, Thunfisch, und Riesengarnelen vom Grill)
mit Broccoli und Champignons auf Reiswein-Süßsojasoßen
12,90 €

Salat

7. Riesengarnelen vom Grill auf lauwarmem Glasnudelsalat mit Eisbergsalat und Koriander in hausgemachtem Chili-Limettendressing
12,90 €

8. Salat „AECOM“ – bunter Salat mit veg Frühlingsrollen und Gemüseteigtaschen
9,90 €

9. Salat „Interone“ – bunter Salat mit paniertem Ziegenkäse im Sesammantel, dazu Honig
9,90 €

10. Salat „Mücke. Sturm“ – bunter Salat mit knuspriger Ente
10,90 €

11. Salat „KPMG“ – bunter Salat mit gegrilltem norwegischen Sesamlachs
12,90 €

Tageskarte

7,80 € (bis 17:00 solange Vorrat reicht)

Montag Knusprige Auberginen gefüllt mit Rindfleisch auf Spitzkohl in Süß-sauersauce

Dienstag Hühnchenfleisch mit Zucchini, Champignons und Paprika in Paprika-Kokosmilchsauce – scharf

Mittwoch Reis gebraten mit Rind, Broccoli, Karotten, geriebenen Erdnüssen und Frühlingszwiebeln

Donnerstag Rhabarberhuhn mit Tofu, Kartoffeln und Curry

Freitag (Fischtag) Rotbarschfilet vom Grill auf Broccoli, Champignons und Möhren nach Nordchina-Art – scharf

Als Alternative (vegetarisch) dieser Woche
(Vegan) Gepfeffertes Tofu mit gerösteten Zwiebeln auf lauwarmen Reismudelsalat mit Sesam und Erdnüssen

Bei Sonderwünschen bitten wir um etwas Geduld