



BOHNE & MALZ

Café - Speisemeisterei



MITTAGSKARTE

Unsere Weinempfehlung des Monats

Montepulciano D'Abruzzo D.O.C.

dichtes Rubinrot, vielfältiges Bouquet nach Waldbeeren, geschmeidig im Geschmack würzig mit viel gutem Tannin und wunderbarer Länge. 13% vol.

0,1 2,90 0,2 5,50

BUSINESS LUNCH 12.00 – 15.00

Gebackener Camembert mit frischen Früchten und Preiselbeeren an bunter Salatgarnitur	7,80
Mediterraner Gemüse-Quiche mit Tzaziki, Oliven und Peperoni an Salatbouquet	8,80
Ofenfrischer Schweinebraten in Dunkelbiersauce mit Blaukraut und Kartoffelknödel	9,80

Suppen

Feine Lauchcremesuppe mit Sahne und Knoblauchcroutons	4,20
Asiatische Hähnchen-Kokos-Suppe mit Chilli und Gemüse	5,90

Hauptspeisen

Tortellini mit Hähnchenbrust, Paprika und Broccoli in Gorgonzolasauce	11,90
Zartes Putensteak vom Grill an Pfefferrahmsauce mit Kartoffelrösti und Salatbeilage	12,80
Weißer Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen, grünem Pfeffer, Kirschtomate, in feiner Kräutersahnesauce	12,90
Nasi Goreng „Shivas Style“, gerösteter Reis mit Rinderlende und Gemüsestreifen, dazu Sauerrahm und Chili-Dip	13,90
Salatteller „Monte e Mare“ mit gegrilltem Rotzungenfilet und frischen Pfifferlingen in Balsamico-Dressing mariniert	14,90
„Dundee“ Teller mit gegrilltem Kangurusteak, Rinderlende und Putenbrust, dazu BBQ-Sauce, eine gefüllte Ofenkartoffel mit Sauerrahm-Dip, Beilagensalat	19,90

Dessert

Aprikosenstrudel mit Vanillesauce und frischen Früchte garniert	5,20
---	------

Guten Appetit

