



Internationale Wochen

Spezialitäten aus Orient & Okzident

Orientalische, asiatische und mediterrane Gerichte

„Hamud“ - Ägyptische Gemüsesuppe mit Zitrone und Reis, dazu Baguette ¹	in der Tasse	3,10 €
	in der Terrine	5,70 €
Karibische Gazpacho - eine kalte, fruchtig-pikante Püreesuppe, serviert mit etwas Joghurt und frischem Baguette ¹	in der Tasse	3,50 €
„Biff à la Lindström“ - schwedisches Hacksteak mit roter Beete und Kapern, dazu gebratene Kartoffeln und Rahmerbsen		8,90 €
Libanesischer Brotsalat mit Minze und Thunfisch, zusätzlich reichen wir etwas Fladenbrot ¹		9,10 €
„Alas con mostaza“ – mexikanische Hähnchenflügel in Tomaten-Senfmarinade mit Waffelkartoffeln dazu ein gegrillter Maiskolben,		10,50 €
Rinderbraten in einer Sherrysauce, gereicht auf einem Blattspinatbett und Zitronenkartoffeln ³		10,80 €
Leckereien aus aller Welt - angerichtet auf einem Salatbett Tortillawürfel, pikante Fleischbällchen, getrocknete Tomaten, Hummus und Kräuteroliven, dazu reichen wir Grissini & Brot ¹		10,90 €
Creolisches Hähnchencurry mit Banane und Mango serviert auf einem pikantem Schwarze-Bohnen-Reis ¹		11,70 €
Thailändischer Schweinefleischspieß auf buntem Wokgemüse und duftendem Jasminreis ¹		11,90 €
Gebratenes Steinbeißerfilet auf Vollkornnudeln mit einer Frischkäse-Nuss-Sauce, dazu ein kleines Salatbouquet ¹		12,90 €
Kaninchenkeule nach catalanischer Art in einer feurigen Sauce, dazu ein warmer Möhren-Oregano-Salat und knusprige Kartoffelecken		13,50 €
Zitronengrasparfait an Lycheefrüchten und Papayaspalten		4,90 €