

UNSERE EMPFEHLUNG

W1 | 10,50 EUR ⁴

Marinierte Black-Tiger-Garnelen in Limetten-Knoblauch-Sauce mit Minze und frischen Kräutern auf Algensalat

W2 | 9,50 EUR ^{1,2,3,4,6,9}

Gebackene Sushi-Rolle mit Lachs im Pankomantel, gefüllt mit Surimi, Tempura-Garnele, Frischkäse und Avocado (in 5 Stücke geschnitten)

W3 | 20,50 EUR ^{1,4,5,6}

Gebratene Udon-Nudeln mit Black-Tiger-Garnelen, Tintenfisch, Muscheln, Basilikum, Paprika, Peperoni, Frühlingszwiebeln und Gemüse

W4 | 19,50 EUR ³

Gebratene Rinderlendestreifen mit Paprika, Peperoni, Champignons, Zwiebeln, Gemüse und Zitronengras

Dazu empfehlen wir:

0,2l Forster Mariengarten Riesling (halbtrocken) – 7,50 EUR

Feinherber, saftiger Riesling mit dezenter Restsüße

0,2l Emil Bauer & Söhne Sauvignon Blanc (trocken) – 8,00 EUR

Animierend mit ausgeprägter Frucht nach Holunder, Zitrus und grüner Paprika