



MENUANGEBOT

Mo 13.7	KAROTTEN-ORANGENKALTSCHALE oder BISTROSALAT	
	„SCHWEINSPECK IM CAMELSUD“ BÄCHTELEN BIO FREILANDSÖILI Baked Potato • Chinakohl • Wasabi Sauerrahm	26.-
	-	
	„VEGANE MOMOS“ Chinakohl • Veganes Joghurt • Crispy Chiliöl • Koriander	24.-
Di 14.7	TOMATEN-ERDBEERKALTSCHALE oder BISTROSALAT	
	„PULLED BEEF BURGER MIT KRÄUTERKARTOFFELN“ Kimchi • Tomate • Essiggurke • Hausrelish	26.-
	-	
	„ROTE LINSEN -GEMÜSE DAL“ Jasminreis • Sambal Cashewnüsse • Datteln • Koriander	24.-
Mi 15.7	GELBER GAZPACHO oder BISTROSALAT	
	„SCHWEINSGESCHNETZELTES“ BÄCHTELEN BIO FREILANDSÖILI Nudeln • Ofengemüse • Champignonsrahmsauce	26.-
	-	
	„VEGI GHACKET`S U HÖRNLI“ Apfelmus • Basilikumpesto • Parveggio	24.-
Do 16.7	GURKEN-JOGHURTKALTSCHALE oder BISTROSALAT	
	„«LAAB GAI THAI» - POULETSALAT“ Glasnudeln • Lattich • Erdnüsse • Koriander • Thai Basilikum	26.-
	-	
	„GEBACKENE ZIEGENFRISCHKÄSE MEDAILLONS“ Griechischer Salat • Basilikumpesto • Oliven • Pinien	24.-
FR 17.7	TOMATEN-BASILIKUMKALTSCHALE oder BISTROSALAT	
	„RAUHLACHS RAVIOLI“ NRW Lauch • Belper Knolle • Safran- Weissweinsauce	26.-
	-	
	„CARNAROLI RISOTTO“ Kirschtomaten • Oliven • Parmesan • Basilikum	24.-