



MENUANGEBOT

Mo 17.11	ROTE LINSEN-KOKOSSUPPE oder BISTROSALAT	
	„SCHWEINSBRATWURST“ Bächtelen BIO Freilandsölli Rösti • Ofengemüse • Aioli • Senf • Röstzwiebeln	26.-
	-	
	„GEBACKENE FALAFEL“ Humus • Pak Choy • Sherry Zwiebeln • Joghurt • Minze	24.-
Di 18.11	SELLERIECREMESUPPE oder BISTROSALAT	
	„ROSA GEBRATENE RINDSHUFT“ Kartoffel- Sauerrahmstampf • Ofengemüse • Portweinjus	26.-
	-	
	„SAMOSAS“ Chinakohl • Koriander- Minzpesto • Joghurt	24.-
Mi 19.11	PILZCREMESUPPE oder BISTROSALAT	
	„GLASIERTES KALBS INVOLTINI MIT DATTELN UND KASTANIEN“ Getreiderisotto • Ofenkarotten • Kräuter • Speckchips	26.-
	-	
	„KRÄUTER-GETREIDERISOTTO“ Kürbisspickles • Pastinaken Chips • Parmesan • Salbei	24.-
Do 20.11	GRÜNERBSENSUPPE oder BISTROSALAT	
	„PULLED PORK BURGER“ Brioche Bun • Kimchi • Tomate • Cornichon • Pommes Frites	26.-
	-	
	„VEGANES GULASCH“ Wurzelgemüse • Apfel • Stangensellerie • Kartoffel • Senf	24.-
FR 21.11	KAROTTEN-KOKOSSUPPE oder BISTROSALAT	
	„ALASKA SEELACHSKNUSPERLI“ CAN Rahmsauerkraut • Salzkartoffel • Tartaresauce	26.-
	-	
	„KICHERERBSEN CURRY“ Basmatireis • Cranberrys • Koriander • Joghurt	24.-