

Gruppenkarte - ab 12 Personen

Suppe

“Tom Yam Kung”

Thailändische Geflügelbrühe mit Gemüse und Glasnudeln

5,90 €

Salat

Salat Geflügel-Nüßlein

Mischsalate der Saison | Hausdressing | in Curry gebratene
Nüsse und Rosinen | Hähnchenbruststreifen

13,90 €

Tapas-Variationen

Tapas sind Appetithäppchen oder Vorspeisen, sie können eine ganze Mahlzeit bilden oder ein kleiner Imbiss sein!

Zu allen Tapas reichen wir Aioli, Sweet-ChillisaUCE und 1 Port. Baguette

Spanische Oliven, grün und schwarz, in Kräuter und Knoblauch	3,90 €
Schafskäse in Pesto	5,10 €
Serrano Schinken mit Rucola und Parmesan	7,20 €
Marinierte Zucchini und Paprika	5,90 €
Bruschetta mit Tomatenconcassée und Basilikum	4,90 €
Albondigas – Spanische Hackfleischbällchen in Tomatenrahm	5,90 €
Auf spanisch gegrillte Gambas in Knoblauch	8,20 €

Vegan

Vikarus Burger

Selbstgebackenes Dinkelbrötchen | Bratling auf Soja Basis | Tomate | Blattspinat | rote Zwiebel | Orangen-Senf-Sauce | Süßkartoffel-Pommes-Frites

12,40 €

Vegetarisches

Gebratene Linguini indonesische Sojasauce buntes Gemüse	11,90 €
Großer bunter Salatteller Mischsalate der Saison Hausdressing in Curry gebratene Nüsse Rosinen Champignons	11,50 €

Hauptgänge

Chef's Krüstchen Toast frische Champignons in Rahm Schnitzel aus dem Schweinerücken Spiegelei kleiner Mischsalat der Saison	11,90 €
Gebratene Linguini mit marinierten Filetstreifen indonesische Sojasauce buntes Gemüse	15,90 €
Lachsfilet in Zitronenbutter gebraten Kartoffelgratin Gurkensalat	17,90 €
Medaillons vom Landschwein Rahmchampignons Kartoffelgratin Tagesgemüse	18,70 €
Mixed-Grill vom Rind, Schwein und Huhn Kräuterbutter Rösti kleiner Mischsalat der Saison	18,90 €
250g Rumpsteak vom Argentinischen Black Angus Kräuterbutter Pommes Frites kleiner Mischsalat der Saison	25,50 €

Bei Umbestellung auf Süßkartoffel-Pommes-Frites berechnen wir aufgrund des Mehraufwandes & des Mehreinsatzes 2,00 €.

Dessert

Crème Brûlée von der Tahiti-Vanille ¹		6,90 €
Bourbon-Vanilleeis	mit warmer Schokoladensauce	6,30 €
oder	mit heißen Himbeeren	6,90 €
Gemischtes Eis mit Sahne		4,50 €

¹ **Tahiti-Vanille:**

Tahiti-Vanille stammt wie der Name schon sagt von der Pazifik- bzw. Südseeinsel Tahiti. Die Schoten sind dicker und länger als die der Bourbon-Vanille, das Mark lässt sich allerdings etwas schwerer auskratzen. Das Aroma von Tahiti-Vanille ist etwas süßer und fruchtiger, bzw. blumiger als bei derer Verwandten aus dem indischen Ozean.

Genuss trotz Allergie und Unverträglichkeit!

Für Allergiker und Personen mit Unverträglichkeiten haben wir eine speziell gekennzeichnete Karte mit unseren Speisen und dessen ggf. allergenen Zutaten hinterlegt. Bitte sprechen Sie uns einfach an!

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, ...) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speisenversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.