

# 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

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

## Hauptgänge

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

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

<sup>1</sup> **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.