

# WOCHENEMPFEHLUNG

---

W1 | 9,00 EUR <sup>3,4</sup> )

Leichtscharfe Kokossuppe mit Garnelen, Fischbällchen,  
Zitronengras, Galanga und Pilze

W2 | 12,50 EUR <sup>3,b</sup> )

Dünne, marinierte Lachsscheiben auf Mango-Avocado-Salsa mit  
Tomaten, roten Zwiebeln und Peperoni, dazu Ponzu-Sauce

W3 | 12,50 EUR <sup>1,2,3,4,9</sup> )

Gebackene Spezial-Sushi-Rolle, gefüllt mit Surimi-Sticks  
(Krebsfleischimitat), Avocado, Mango und Frischkäse, getoppt mit  
scharfem Thunfischtatar und Kaviar (aufgeschnitten in 6 Stücke)

W4 | 19,50 EUR <sup>1,4</sup> )

Gebratene Udon-Nudeln mit Black-Tiger-Garnelen, Knoblauch, frischem  
Gemüse, Frühlingzwiebeln und Peperoni

W5 | 18,50 EUR )

Gebratene Rinderfiletstreifen mit Gemüse, Paprika, Zwiebeln,  
Frühlingzwiebeln, Peperoni und Zitronengras, serviert mit Jasminreis

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