

WOCHENEMPFEHLUNG

W1 | 11,50 EUR ⁴)

Marinierte Black-Tiger-Garnelen vom Grill mit Zitronengras, roten Zwiebeln, Limette und frischen Kräutern, serviert auf Algensalat

W2 | 10,50 EUR ^{3,4,9})

Spezielle Futo-Sushi-Rolle, gefüllt mit Soft-Shell-Crab, Mango, Avocado und Philadelphia, garniert mit Kaviar und frischem Wasabi (in 6 Stücke geschnitten)

W3 | 23,50 EUR ^{3,4})

Gegrilltes argentinisches Roastbeef, in Streifen geschnitten, mit Black-Tiger-Garnelen und Gemüse auf rotem Thai-Curry, serviert mit Jasminreis

W4 | 20,50 EUR ³)

Cebratene Rotbarschfiletwürfel und Fischfrikadellen mit verschiedenem Gemüse, Peperoni und Thai-Basilikum, 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