



## SPEISEN

### VORSPEISEN

#### KAROTTEN-APFEL-SUPPE

Pulled Chicken | Chili | Sesam

10,00 €

#### ASIATISCHER GURKENSALAT

Wakame-Algen | Chili | Sesam | Ingwer | Garnelen

15,00 €

#### ROTE BETE-HUMMUS (VEGAN)

Granatapfel | gerösteter Blumenkohl | Falafel

13,00 €

### SALAT

#### ROTE LINSEN-SPINAT-SALAT

Garam Masala-Hähnchen | geröstetes Pita-Brot | Joghurt-Dip

21,00 €

#### GROSSER GEMISCHTER SALAT

Orangenvinaigrette | karamellisierter Ziegenkäse | Himbeersenf

20,00 €

### PASTA

#### TAGLIATELLE

Knoblauch | Chili | Rucola | Pinienkerne | Fetakäse

19,00 €

Mit Garnelen

25,00 €



## S P E I S E N

### HAUPTGERICHTE

#### TANDOORI-LACHSFILET

Safransauce | wilder Brokkoli | Venere-Reis 29,00 €

#### DUROC-STEAK „STROGANOFF“

Pilze | Gewürzgurken | Zwiebeln | Kartoffelpüree 27,00 €

#### SURF ´N TURF

Rinderfilet | Wildfang-Garnele | Thai-Spargel | Süßkartoffelpüree 34,00 €

#### RINDERFILETGESCHNETZELTES

Paprikasauce | Spinat-Spätzle | Salat 26,00 €

#### ROSA GEBRATENE LAMMHÜFTE

Oliven-Tapenade | geschmorter Fenchel | Pasta-Risotto 29,00 €

#### ROSMARIN-TOMATEN-RISOTTO

Mediterranes Gemüse | Parmesan-Crunch 20,00 €

### DESSERT

#### SCHOKO-BROWNIE

Kokossauce | Weißes Schokoladenmousse | Mango-Sorbet 10,00 €

#### MASCARPONE-ZITRONEN-CREME

Himbeer-Ragout | Schokoladeneis 10,00 €

Das FachWerk-Team wünscht guten Appetit. Zusatzstoffe und Allergene können erfragt werden