



Wochenkarte

Curry-Gemüse-Cremesuppe

dazu Nachos und ein Guacamole-Dip 7.5

Tomasa Bowl

gebackenes Weizenfladentütchen, gefüllt mit Bruschettatomataten,
Nachos mit Cheddar-Mozarella und Guacamole überbacken,
zwei Hähnchen Sate Spieße, ein Schälchen Teriyakisauce und Edamame Bohnen an einer
Reistimbale 19.0

Gegrillte Thai-Erdnussbutter-Hühnchen

gebratene Streifen vom Hähnchenfilet serviert in einer Currysauce abgeschmeckt mit
Kokosmilch und Sojasauce und Limette,
Paprika, Zwiebeln, Karottenscheiben, Erdnussbutter und Koriander,
garniert mit Rucola und Erdnüssen, dazu eine Reistimbale 18.5

Argentinisches Rumpsteak mit Chimchurri-Sauce

Rumpstak (ca 200g.), rosa gebraten serviert mit Chimchurri-Sauce,
abgeschmeckt mit Petersilie, Knoblauch, Oregano, Chili, Rotweinessig
und frische Zitrone dazu Rosmarinkartoffeln 28.0

Sommerbowl mit gebratenen Pfifferlingen

gegrilltes Gemüse Blattspinat, Brokkoli, Süßkartoffel, Möhren, in Butter geschwenkt
abgeschmeckt mit braunem Zucker, Rosmarinkartoffeln, Schmand - Dip ,
garniert mit gebratenen Pfifferlingen 19.0



Flammkuchen mit Pfifferlingen

mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln
wahlweise auch ohne Speck möglich 17.0

Tagliatelle mit Pfifferlingen

Pfifferlinge mit Zwiebeln und frischen Kräutern in der Pfanne angebraten, abgeschmeckt mit
Wein , Bratensauce und Creme Fraiche, serviert auf Pasta, dazu einen Beilagensalat 18.0

Kaltes Sommerdessert

Milchreis

dazu Apfel-Mango-Maracuja-Kompott, mit Zimt und Zucker 7.5

