



Prowein 2025 Pop up Speisekarte

SNACKEN / SHAREN / GENIESSEN

Unsere Portionen sind in Vorspeisen & Zwischenganggröße gehalten
Der Gedanke ist: entspannt nach und nach zu genießen

Brot & Dip	4.00
Vitello Tonnato	10.00
Rote Bete Hummus mit karamellisiertem Ziegenkäse / Pumpernickel & Dillöl	12.00
H&I Chicken Dumplings 5 Stk. mit Sesam Spinat & geröstetem Erdnuss-Chiliöl	15.00
Gebackener Kalbskopf mit Salatbouquet & Sauce Tatar	14.00
Wagyu Tataki mit Kimchi / Teriyaki & Rauchpaprikacreme	19.00
Misolachs mit gepickelter Gurke / Zitrusmayo & Erdnuss-Sesam-Crunch	18.00
Gänseleberterrine mit Thymianaprikose & Cantucchinicrumble	21.00
Weißes Tomatenrisotto mit Champignons / Croutons & Oliventapenade	15.00
Gebratenes Fischfilet mit Rahmsauerkraut & Senfsauce	n.n
Gebratene Wildgarnelen mit Pak Choy / Koriander & Bouillabaissesud	17.00
Wagyu Entrecôte 200g mit Bohnen & Kräuterbutter	39.00

SOME SWEETS

Toskanischer Cheesecake	4.90
H&I Pekannuss-Schokocookie	3.00
Magnum – weiße Schokolade & Macadamia	6.00
Tiramisu	6.00

Sie haben Fragen bezüglich allergener Zusatzstoffe? Dann sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an.