

28.04.-02.05.2025

BOTANIQUE

BISTRO & BAR

SUPPE & HAUPTGERICHT

A - D 255,- || E 285,-

MONTAG

Hühnerbrühe mit Tarhonya, Fleisch und Gemüse (1,9)

- A) Znojmo-Rindergulasch, Semmelknödel (1,3,7,12)
- B) Schweinefilet sous-vide mit Thymian, Karottenpüree, Gerstenrisotto, Brokkoli (1,7)
- C) Hähnchenbrust im knusprigen Teig, Kartoffelstampf, Honig-Senf-Dressing (1,3,7,10)
- D) Soba-Nudeln, Gemüse, süß-scharfe Soße, Sesam, gebratener Tofu (1,3,6,11) VEG, VG
- E) Gebackenes Wolfsbarschfilet, mediterranes Gemüse (4,7) GF

DIENSTAG

Blumenkohlsuppe mit Belugalinsen (1,7,9) VG

- A) Lasagne alla Bolognese – Rindfleisch, Tomaten und Béchamelsauce mit Käse (1,3,7)
- B) Hähnchenbrust sous-vide, Zitronen-Butter-Tagliatelle, Basilikum, Grana Padano (1,3,7)
- C) Schweine-Burger, Sesambrötchen, Mayonnaise, frittierte Zwiebelringe, Tomaten, eingelegte Gurken, Salatblätter, Pommes, Tomaten-Mayonnaise-Dressing (1,3,7,12)
- D) Gebratenes „Sojafleisch“ mit Caesar-Salat und Croutons, Grana Padano (1,3,4,6,7,10,12) VG
- E) Gegrilltes Rinder Ball Tip Steak, gebratenes Gemüse mit Süßkartoffelpommes, grüne Pfeffersoße (12) GF

MITTWOCH

Rinderbrühe mit Fleisch, Gemüse und frittierten Erbsen (1,3,7,9)

- A) Hähnchenstreifen mit Lauch und Bambussprossen in süß-scharfer Soße, Jasminreis (6,12) GF
- B) Gegrillter Rinderhüftsteak, gebackene „amerikanische“ Kartoffeln, Soße mit mariniertem Ingwer (12)
- C) Pulled Pork mit BBQ-Soße, Mayonnaise, Rucola, gebratener Speck, Tomaten und Cheddar in einem Butterbrötchen, frittierte Kartoffeln, Limettenmayonnaise (1,3,7)
- D) Kartoffelgnocchi mit pflanzlicher Sahne, Blattspinat, Champignons (1) V, VG
- E) Gegrilltes norwegisches Lachssteak, Ramen-Nudeln, Teriyaki-Soße, Pak Choi, Gemüse-Julienne (3,4,12) GF

DONNERSTAG

Aufgrund des Feiertages wird kein Mittagessen serviert. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

FREITAG

Wir möchten Sie freundlich darauf hinweisen, dass an diesem Tag kein Mittagessen serviert wird. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

DESSERTBUFFET IM MENÜ INKLUSIVE

Fügen Sie uns auf **FACEBOOK** oder **INSTAGRAM** hinzu
@botaniquebistrobar