

Vorspeisen

Starters

aus Korea: Gebratene Garnelen auf Kimchi-Gemüse mit Wildkräutern und Avocado-Dip
from Korea: Fried shrimp on kimchi vegetables with wild herbs and avocado dip

18,50 Euro

aus Italien: Rindercarpaccio mit Pesto, Rucola, Pinienkernen und Parmesan
from Italy: beef carpaccio with pesto, rocket, pine nuts and parmesan

16,00 Euro

Suppen

Soups

aus Thailand: Curry-Kokos-Süppchen
from Thailand: Curry Coconut Soup

9,00 Euro

aus Indien: Gemüsecrèmesuppe mit Ingwer und Chili
from India: Vegetable cream soup with ginger and chili

8,00 Euro

Hauptgerichte

Main courses

aus Deutschland: Kalbsrückensteak an Jus
mit Gemüse der Saison und Kräuter- Kartoffelstampf
from Germany: veal steak with jus with seasonal vegetables and mashed potatoes with herbs

30,00 Euro

aus Frankreich: Zitronenhuhn an Zitrus-Schaum auf Gemüsesalat
from France: Lemon chicken with citrus foam on vegetable salad

28,00 Euro

aus Andalusien: Mediterrane gebratene Dorade
mit Thymianbutter, Oliven, getrockneten Tomaten und Kartoffeln
from Andalusia: Mediterranean sea bream with thyme butter, olives, sun-dried tomatoes and potatoes

19,50 Euro

Desserts

Desserts

aus Piemont: Panna Cotta mit Früchten und Kaffee-Eis
from Piedmont: Panna Cotta with fruit and coffee ice cream

10,50 Euro

aus Dänemark: Rote Grütze mit süßem Schmand und Vanille-Eis
from Denmark: Red fruit jelly with sweet sour cream and vanilla ice cream

9,50 Euro

Unser „documenta 15“-Gericht

Our „documenta 15“ dish

„Lumbung“: Indonesische Hähnchenspieße mit Erdnuss-Sauce,
Nasi Goreng und Sambal Oelek-Dip
„Lumbung“: Indonesian chicken skewers with peanut sauce, fried vegetable rice and sambal oelek dip

24,00 Euro