



SUNDAY = LUNCH DAY | 22.01.23

SUPPEN

Thailändische „Tom Kah Gai“ Suppe | € 8

Kokosmilch | Huhn | Gemüse | Ingwer | Chili

„SPM“ Bouillabaisse | € 16

klare Fischsuppe mit Muscheln | Garnele | Fischfilets

o o o

VORSPEISEN

Vitello Tonnato | rosa Milchkalb & Thunfischcreme | € 18

Artischoke | Kapern

Carpaccio vom Bio Rinderfilet | € 20

Parmesan | Trüffelcreme

Sashimi von Lachs & Tuna | € 24

Avocado | Grapefruit | Sesam

Vital Salat | Bio~Salat | Nüsse | Sprossen | Granatapfel | € 11 Austern pro Stück | € 4

o o o

HAUPTGERICHTE

Sanft geschmorte Lamm~Haxe | € 25

Rosmarin Polenta | Ofengemüse | Tomate

Hausgemachte Papadelle mit Wildsugo | € 22

Kürbis | Apfel

SPM Pfeffersteak „medium gebraten“ | € 40

200 g Bio Rinderfilet | grüner Pfeffer | Rösti | Bio Gemüse

Rotes Thai~Seafood Curry | € 25

Asia~Gemüse | Duftreis

Fisch & Meeresfrüchte Variation „Chefs choice“ | € 36

Beilagen des Tages

kurz gebratener Tuna in Sesamkruste | € 33

Rucola~Püree | Pak Choi

o o o

SÜSSER ABSCHLUSS

Soufflierte Thai Mango | € 13

Pandan~Tapioka | Kokoseis

Schokoladekuchen mit flüssigem Kern | € 13

Beeren | Sorbet

Sollten Sie **Nahrungsmittelunverträglichkeit** oder **Allergien** haben, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Alle angeführten Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. **Gedek pro Person € 4,50.**

Bitte beachten Sie, dass wir Rechnungen nur tischweise ausstellen!