

12-14:30h

11.3.-15.3.2019

BUSINESS LUNCH

Salat oder Suppe 2,60

Tagesteller (Jeweils auch vegetarisch möglich) 8.90

Montag

Sakana Don

Reisschale mit Tagesfisch, Omelette, Sesam-Spinat und Teriyaki-Sauce

Dienstag

Lomo Saltado

Sautiertes Rindersteak, Soja-Ingwer-Sauce, Tomaten, Zwiebel, knusprige Kartoffel

Mittwoch

Pulled Pork Ciabatta

mit Erdnüssen, Gurken, Minze und Yuzu-Chili-Mayo

Donnerstag

Nikkei Spareribs

vom Schwein, mit Chili-Glasur, dazu Coleslaw und knusprige Kartoffeln

Freitag

Black Beans & Pulled Beef

Venezolanisches geschmortes Rind mit schwarzen Bohnen, Avocado und Jasmin Reis

MERCADO CLASSICS

KALTE SPEISEN

Ceviche Street Food Style

Fisch des Tages, Süßkartoffel, Koriander, crispy Calamari

11.90

Ceviche Vegannnn

Topinambur, Tofu, Pilze, Süßkartoffel

7.90

Nikkei Quinoa Bowl

Avocado, Quinoa, Ingwer-Mirin-Dressing

wahlweise mit - Lachs & Tunasashimi

- Veggies 

10.50

8.50

Salmon Batayaki Maki

Lachs-Ponzu-Tartar, Frischkäse, Gurke

10.00

WARME SPEISEN

Seco de Carne

Geschmorter Ochsenfleisch mit Yucca-Püree, glasierten Karotten und Koriander-Sauce

16.90

Misoyaki Salmon

Miso glasiertes Lachsfilet, gebratenes Wok-Gemüse

16.90

DESSERT

Macchu Matcha

Matcha „très leches“ Kuchen, Schokoladenganache Kuchen

6.50

Coco y Chicha

Kokosnussmilch-Tapioka Pudding, Lila Mais Gelee, Zimt

5.50

Eiscreme Trilogie

Eissorten des Tages

6.00

Leitungswasser als Hauptgetränk pro Person 0.50

 vegetarisch
 vegan

(Bei Fragen zu den Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal)

Lunch