

12-14:30h

4.2.-8.2.2019

## BUSINESS LUNCH

Salat oder Suppe 2,60

Tagesteller (Jeweils auch vegetarisch möglich) 8.90

### Montag

#### Ebi Don

Reisschale mit knusprigen Panko-Garnelen, Omelette, Sesam-Spinat und Teriyaki Sauce

### Dienstag

#### Lomo Saltado

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

### Mittwoch

#### Chasiu Yakimeshi

Glasierter Schweinebauch auf gebratenem Reis und marinierten Gurken

### Donnerstag

#### Thai Chicken Curry

Hühnercurry mit Erbsen, Pak Choy und Jasmin Reis

### 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

Eisorten 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