

Abendmenü

Ethnic Cooks Dienstag bis Donnerstag

VORSPEISE

Suppe oder grüner Salat 8.-

MENU

Mezzeteller:

Köfte (Hackfleischbällchen) oder Falafel
Muhammara (Peperoni-Baumnuss Mousse)
Baba Ganoush (Auberginen Püree)
Labneh (hausgemachter Frischkäse)
Gurken-Tomatensalat
Ajowan Chili Brötchen
Grünes Harissa 25.- / 28.-

DESSERT

Je nach Tagesangebot:

Halva Brownie & Kompott aus schwarzen Kirschen
Gebäck
Verschiedene Gelati Individuelle Preise

WEINEMPFEHLUNG

Weisswein:
Klumpp, Riesling, Müller-Thurgau, Scheurebe, Baden - D dl 7.50

Rotwein:
Ciu Ciu Gotico, Montepulciano, Sangiovese, Marken - IT dl 8.50
Unsi, Garnacha, Navarra - ES dl 9.-



Zehendermätteli

Beiz Kultur Garten

Abendmenü

Freitag und Samstag

VORSPEISE

Suppe oder grüner Salat

inkl.

MENU

Buntes Grillteller:

Saisonales Grillmenu mit verschiedenen Fleischvariationen,
Grillgemüse nach mediterraner Art. Verschiedene saisonale
Beilagen.

35.- / 40.-

DESSERT

Je nach Tagesangebot:

Gebäck

Verschiedene Gelati

WEINEMPFEHLUNG

Weisswein:

Klumpp, Riesling, Müller-Thurgau, Scheurebe, Baden - D

dl 7.50

Rotwein:

Ciu Ciu Gotico, Montepulciano, Sangiovese, Marken - IT

dl 8.50

Unsi, Garnacha, Navarra - ES

dl 9.-



Zehendermätteli

Beiz Kultur Garten