



...die Weiberwirtschaft

Handwerk für's Mundwerk

März 2018 – Köstlich Fernöstlich

... aus dem WOK und auch anderes

„... vornewech, zwischenei oder einfach so“

„Knobi-Brot“ mit Knoblauch-Kräuter-Käsebutter überbacken	3,50
Hausgemachte Curry-Ingwerbutter mit Brot	3,80
Hausgemachte Erdnuss-Korianderbutter mit Brot	3,80

Hausgemachte Quiche

- die wird im Gläsle zubereitet und serviert -

Kleiner Salat mit einer Quiche ...

- Schinken mit Halloumi	7,00
- Speck-Backpflaume mit Camembert	7,00
- Spinat mit Feta	7,00
- Ziegenkäse mit Lauch und Apfel	7,00

„Asia-Mix“

Ragout von Gemüseaultaschen – herzhaft gewürzt

Knoblauch-Kokossuppe mit Krabbenchips

Asiatischer Glasnudelsalat und zweierlei Brot

11,50



...die
Weiberwirtschaft
Handwerk für's Mundwerk

März 2018 – Köstlich Fernöstlich

... aus dem WOK und auch anderes

Suppen

Knoblauch-Kokossuppe mit Krabbenbrot	4,50
Grüne Wasabi-Senfsuppe mit Buttercroutons	4,50

Salate

„... der Salat des Monats“

mit unserem Hausdressing, dazu asiatisch gewürzte
angeschwenkte Maultaschen, Tomätli und Zwiebeli,
zweierlei Brot

13,50

„Salat Nr. 1“

mit Apfel-Currydressing und gebratenen Austernpilzen,
Zwiebeli und Tomätli mit süß-saurer Chilisoße angeschwenkt, dazu zweierlei Brot

14,00

„Salat Nr. 2“

mit Apfel-Currydressing und Hähnchenbruststreifen,
Zwiebeli und Tomätli mit Teriyakisoße angeschwenkt, dazu zweierlei Brot

14,50

„Salat Nr. 3“

mit Apfel-Currydressing und 12 halben Garnelen,
Zwiebeli und Tomätli mit süß-saurer Chilisoße angeschwenkt, dazu zweierlei Brot

16,50



...die
Weiberwirtschaft
Handwerk für's Mundwerk

März 2018 – Köstlich Fernöstlich

... aus dem WOK und auch anderes

„s'Pfännle“

Zwei hausgemachte Fleischküchli auf Spätzle mit
Champignonrahmsauce und Käse überbacken

13,50

Currygeschnetzeltes vom Schweinerücken

mit exotischen Früchten und Basmatireis

15,00

Medaillons vom Kalbsrücken

mit Austernpilzen und Weinbrandsoße auf Bandnudeln

18,50

Rinderhüftsteak – 200g Rohgewicht, medium gebraten –

mit hausgemachter Kräuterbutter und angeschwenkten Kartoffeln

16,50

Filets von der Roten Meerbarbe – gebraten –

mit einer grünen Senf-Currysoße auf Bandnudeln

15,50

Herzhafte Fleischbällchen

mit „grünem“ Gemüse in Kokos-Currysoße auf koreanischen Weizennudeln

16,50

... dazu empfehlen wir:

Kleiner Salat mit Hausdressing

3,50



... die Weberwirtschaft

Handwerk für's Mundwerk

März 2018 – Köstlich Fernöstlich

Leckeres aus dem Wok:

- vielerlei frisches Gemüse -

... so bereiten wir ihn zu:

„Sweet Peanut“
Süß-Sauer mit Erdnuss

„Herzhaft“
Kokos-Grüner Curry

„Scharf“
Chili-Knoblauchsoße

... dazu empfehlen wir:

- „nix“ – Vegetarisch	11,00
- Hähnchenbruststreifen	14,50
- Schweinefleischstreifen	15,00
- ¼ Ente	16,50
- 12 halbe Garnelen	17,00

... als Beilage:

Basmati-Reis oder Reisbandnudeln

... und zum Schluß was Süßes:

Curry-Banane

Zwei Bananenhälften gebraten, mit Curry und Zucker karamellisiert,
dazu Schokoladensoße und hausgemachtes Erdnuss-Eis

6,80

Guten Appetit!

맛있게 드세요