

Café FLOWER

WOCHE-N-KARTE

Mittagsmenü vom 10.11.-14.11.2025

Hauptgang 10,90

Hauptgang mit Suppe 12,90

Hauptgang mit Suppe und Getränk 14,90

Getränke: Grüner Tee, Ingwer Tee, Espresso, Tafelwasser, oder Hausgemachte Zitronen-Minze- oder Aprikosen-Preiselbeer-oder Birne-Thymian-Schorle

Montag

Kürbiscremsuppe mit frischem Ingwer

Abgebräunter Leberkäse, mit Spiegelei und geträufeltem Kartoffel-Pastinaken Püree, Gemüse Chips
oder

Gebratener Reis und Perlgraupen, mit knackigem Herbstgemüse und Spiegelei, Ingwer, Chili, Limette, gerösteter Sesam

Dienstag

Kürbiscremsuppe mit frischem Ingwer

Gefüllter Schweinebauch, auf dunkler Biersauce, mit Röstkartoffeln und Karottensalat
oder

Massaman Curry, mit knackigem Herbstgemüse, Paprika, Zucchini, Broccoli, Kartoffeln, Duftreis, geröstete Erdnüsse

Mittwoch

Kürbiscremsuppe mit frischem Ingwer

Hühnchen Keule und Brust, in Chili-Honigmarinade gebraten, auf Hokkaido Kürbis, Duftreis und geröstetem Sesam
oder

Hausgemachte Bandnudeln, mit gebratenen Wald und Wiesen Schwammerl, in Kräuterrahm, Rucola, Parmesan

Donnerstag

Kürbiscremsuppe mit frischem Ingwer

Indisches Butter Chicken, auf knackigem Herbstgemüse und Broccoli, Duftreis, geröstete gehobelte Mandeln, Limetten
Joghurt
oder

Hausgemachter Gemüsestrudel, auf Wildkräuter Sauce, an bunten Blattsalaten, Karotte und Fenchel

Freitag

Kürbiscremsuppe mit frischem Ingwer

Hausgemachte Tagliatelle, mit gebratenen Streifen von der Schweinelende, Broccoli und getrocknete Tomaten, in
Zitronen Sauce geschwenkt, Rucola, geriebener Parmesan
oder

Wildkräuter Pfannkuchen, gefüllt mit knackigem Herbstgemüse, Broccoli, Zucchini, mit Sauerrahm, Salatsträußchen

Bitte fragen Sie Ihre Bedienung nach den Inhaltsstoffen für Allergie

Planen Sie schon Ihre Weihnachtsfeier?

Gerne beraten wir Sie bei der Planung und Durchführung Ihrer Feier.

Oder planen Sie eine Feier bei Ihnen in der Firma?

Wir übernehmen gerne das Catering für Sie.

WIR WÜNSCHEN
Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

