

**Take
Away**

KURO · MORI

BAR · RESTAURANT

Asiastarter

Sashimi | Sushi | Wasabi
16 .-

Marinierter Thai Lachs

Pro 100 g – 6 .-

Warmer Schokoladenkuchen

fertig im Timbal – 7 .-
(12 Minuten bei 180 Grad)

Topfenknödel

(10 Minuten im Bambuskorb)
Nougat / Quitte / Vanille
11 .-

Vorrat

Tom Kha Gai 500 ml – 12 .-
(Garnelen – 3 Stk. 7 .-)

Hummersuppe 500 ml – 16 .-
Jakobsmuschel – Stk. 3 .-

„Boef Bourguignon“

2 Portionen – 16 .-

Geschmorte Kalbsbäckchen

2 Portionen – 16 .-

Kalbjus

(ca. 10 Portionen)
350 ml – 14 .-

Ochschwanzragout

(2 Personen)
350 ml Glas – 12 .-

Beilagen:

Handgeschabte Spätzle
Gnocchi
Kartoffelgratin
La Ratte Kartoffeln
Gemüse

je Sorte für 2 Personen 8 .-

MENÜ

Zweierlei von der Fjord Forelle

Topinambur | Gurke
18 .-

Orientalische Rote Linsensuppe

Garnele | Minze
12.-

„Chicken Curry“

Maispoularde | Wokgemüse
Süßkartoffel
22 .-

„Schwarzwälder Kirsch“

Shizo
11 .-

Menü pro Person

58 ,-

Genuss-Shop

Weine | Pasta | Marmeladen
und vieles mehr ...

Alle Gerichte können einfach
aufgewärmt bzw. zubereitet werden.

Bitte bis 14 Uhr bestellen!

Valentinsmenü

14. Februar 2021

4-Gänge + Überraschung
56 €

BESTELLUNG

info@kuro-mori.de
Tel: 38 84 82 26

ABHOLUNG

im Kuro.Mori
Freitag und Samstag
16 - 19 Uhr

LIEFERSERVICE

Freitag und Samstag 17 - 19 Uhr
Ab 80 € frei Haus - Umkreis 15 km
Weitere Entfernung nach Absprache