

Kuro Mori

„Lunch“ KW 2
(11.09. – 15.01.)

12 – 13:30 h

Vorspeise

- GARNELEN KOKOS SUPPE | Garnele | Koriander | Limette
- SCHWEINEKINN | Grüner Shiso | Miso | Kohlrabi
- AUBERGINE | Unagi | Parmesan | Buchweizen

Hauptgericht

(Fisch / Fleisch / Vegetarisch)

- RAGOUT VOM POLTINGER REH | Radicchio | Galgant | Reis
- BACKFISCH | Kartoffel | Rotes Curry
- BROKKOLI | Haselnüsse | Minze | Reis

Dessert / Espresso

- Glühwein | Birne | Mascarpone
- ESPRESSO

3-Gang Menü 32.-
inklusive Wasserpauschale
fein gefiltertes Freiburger Trinkwasser

Tagesempfehlungen

- **LANDBROT VOM BROTBRUDER** | Wasabi butter | Süßkartoffel | Curry 9.-
- **PANI PUURI (VEGAN)** | Kichererbse | Süßkartoffel | Minz-Dip 14.-
- **KNUSPER“NELE“** Wilder Gamba | Papaya | Gurke | Wasabi 16.-
- **RIBEYE VOM WEIDERIND** | Gemüse | 28.- / 38.-
- **TOPFENKNÖDEL** | Sauerrahmeis 9.-

Ku.Mo's

(Snacks) 14 – 17 Uhr
auch TAKEAWAY möglich

TOM KHA GAI

Shiitake Pilze | Ingwer
10.-

TARTAR VOM WEIDERIND

Miso | Wildkräuter | Meerrettich
16.-

LANDBROT VOM BROTBRUDER

Wasabi Butter | Süßkartoffel | Curry
9.-

FRANZÖSISCHE KÄSE

„Maitre Bernard Antony“
17.-