

Spezialkarte

Goa 's Curry

Chicken Tikka Masala 22,90€

Zarte Hähnchenbruststreifen aus dem Ofen in
Tomaten-Curry-Schmandsauce, mit Masala (ind.

Gewürzmischung) verfeinert und serviert zu Basmatireis.

...auf Nachfrage ist ein veganes Gemüse-Curry erhältlich.

Für Steakliebhaber: Wir haben immer verschiedene
Steak-Cuts im Wechsel - z. B. Rib-Eye oder Roastbeef
(200 g/ 300 g). Die genaue Verfügbarkeit erfährst du
jederzeit beim Service. Vorbestellungen möglich.

Klassiker mit frischen Champignons

Schnitzel aus der Pfanne.....25,90 €

Mit frischen Champignons und Speck, **gebraten** in einer
würzigen Schmandsauce, dazu Pommes rustikal und
Beilagensalat.

Kokos-Curry-Kulcha - **innen würzig außen knusprig**20,90 €

Garnelen in Curry verfeinert, mit Blattspinat, Möhren und
Zucchini in Kokosfett gebraten, dazu ein frischer Beilagensalat.

Süßer Klassiker – Kaiserschmarrn.....(1-2 P.) 11,50€

Gebraten in Butterschmalz – mit Vanilleeis und Pflaumenröster.

Spezialkarte

Goa 's Curry

Chicken Tikka Masala 22,90€

Zarte Hähnchenbruststreifen aus dem Ofen in
Tomaten-Curry-Schmandsauce, mit Masala (ind.

Gewürzmischung) verfeinert und serviert zu Basmatireis.

...auf Nachfrage ist ein veganes Gemüse-Curry erhältlich.

Für Steakliebhaber: Wir haben immer verschiedene
Steak-Cuts im Wechsel - z. B. Rib-Eye oder Roastbeef
(200 g/ 300 g). Die genaue Verfügbarkeit erfährst du
jederzeit beim Service. Vorbestellungen möglich.

Klassiker mit frischen Champignons

Schnitzel aus der Pfanne.....25,90 €

Mit frischen Champignons und Speck, **gebraten** in einer
würzigen Schmandsauce, dazu Pommes rustikal und
Beilagensalat.

Kokos-Curry-Kulcha - **innen würzig außen knusprig**20,90 €

Garnelen in Curry verfeinert, mit Blattspinat, Möhren und
Zucchini in Kokosfett gebraten, dazu ein frischer Beilagensalat.

Süßer Klassiker – Kaiserschmarrn.....(1-2 P.) 11,50€

Gebraten in Butterschmalz – mit Vanilleeis und Pflaumenröster.

