

# Themenküche Kuba

	Euro
<b>Rahmsuppe von der Tarowurzel</b> Kochbananen-Chips, Sofrito	5,20
<b>Aus Baracoa</b> Mahi Mahi-Filet mit Garnelen in Kokosmilchsoße, Orangen-Reis, kubanischer Salat (Blattsalat, Gurke, Kirsch-Tomate, Karotte in Hibiskus-Dressing)	19,80
<b>Ropa vieja</b> Pulled Beef, gebratene Kochbanane, Avocado-Dip, Kubanischer Salat	15,90
<b>Kubanische Schäuferle</b> Tarowurzel-Püree, Tomaten-Gemüse	15,70
<b>Karibisches Huhn</b> Poulardenbrust mit karibischen Gewürzen, Orangen-Reis, Mango-Papaya-Salsa, Kubanischer Salat	15,80
<b>Afrikanische Variation</b> (vegetarisch) Tarowurzel-Püree, Tomaten-Gemüse, gebratene Kochbanane, Kubanischer Salat	14,80

# Dessert

Der Apfel	Euro
<b>Dreierlei vom Apfel (vegan)</b>	5,80
Apfel-Schoko-Brownie, Gewürz-Apfel-Sorbet, Safran-Apfel-Confit	
<b>Wiener Apfelstrudel</b>	5,10
Vanille-Eis, Sahne	
Weltfränkisch-Süß	
<b>Dessertvariation "Alte Vogtei"</b>	
Für eine Person	9,80
Für zwei Personen auf einer Etage serviert	18,90
<b>Eine kleine, Süße Verführung</b>	
Pralinen-Mousse im Glas	3,20
Crème brûlée	3,20
Mit Espresso	5,00
<b>Vanille-Eis mit heißen Himbeeren</b>	5,40
Hemingway Bars	
<b>Mojito-Sorbet, Kokos-Panna cotta, Ananas-Confit</b>	6,40
Eis vom Bauernhof, Familie Höfler	
<b>Cookies, Tiramisu, Schokolade, Walnuss, Holunder, Vanille-Madagaskar, Erdbeersorbet</b>	
<b>3 Kugeln gemischtes Eis</b>	4,80
<b>1 große Kugel Eis</b>	3,20
Gerne herzhaft	
<b>Kleiner Käseteller</b>	7,20