frau mahér

am abend

BROTKORB & SALZBUTTER FLATRATE je 2 personen	4
<hr/>	
SNACK VORWEG – PORTION MARINIERTER OLIVEN // VEGAN	6
VEGAN FÜR EINSTEIGER // VEGAN	18
gemischter veganer vorseisenteller	29
DA KICHERT DIE ERBSE IN VARIATION // VEGAN	18
kichererbsensalat falafelbällchen kräuter-limettenhummus tomatendip	
SPICY SHRIMPS IN MEXIKANISCHER MARINADE	20
guacamole reissalat mit kidneybohnen nacho-chips	
LIANGBAN NIOROU	20
chinesischer rindfleischsalat paprika gurke erdnüsse koriander	
<hr/>	
PENNE ALLA SICILIANA // VEGAN	22
tomatensauce knoblauch aubergine kapern oliven chili veganer käse	
GNOCCHI SARDI // VEGAN	23
mandeln broccoli kartoffeln weisse bohnencreme	
TAGLIARINI RAGÚ ALLA BOLOGNESE VON DER ALGÄUER FÄRSE	24
das original nach der academia della cucina italiana bio-montello	
<hr/>	
VIETNAM-BOWL // VEGAN // avocado kirschtomaten spinatsalat	17
rote zwiebeln basmatireis ingwer-knoblauchdressing cashewkerne	
MIT TERIYAKI-LACHS AUS NACHHALTIGER FISCHZUCHT	+ 7
MIT MARINIERTEN KIKOK-HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN	+ 7
GETRÜFFELTE CHAMPIGNONPLÄTZCHEN // VEGAN	26
vegane jus blumenkohlpüree junger blattspinat	
CURRY TIME // VEGAN	24
curry von kichererbsen, linsen und süßkartoffeln erdnüsse ingwercreme basmatireis	
FILETS VOM LOUP DE MER PROVENÇALE	35
limettenpistou ratatouille risottoplätzchen	
JAPANISCHES GRILLHENDL VOM KIKOKHUHN	34
ingwersauce süßkartoffeln broccoli	
SCHOLLIS LIEBLING	
FRAU MAHÉR BURGER VOM HEREFORDRIND	19
225 g rindfleisch coleslaw pommes frites	
DRY-AGED ENTRECOTE VON DER EIFLER FÄRSE	37
gorgonzolasauce birne, bohnen und speck maisplätzchen	