

WIPPN'ABK RESTAURANT

kleine vorspeise

bunter salatteller an hellem balsamicodressing
mit garanatapfel und frischer minze | 7,90 **veggie**

suppe vom hokaidokürbis und frischem ingwer mit garnelen | 7,90

hausgebeizter lachs auf kürbis-kartoffelrösti mit meerrettich-crème fraîche | 9,90

kleines rindercarpaccio mit trüffelmayo, wildkräutern
und hausgemachtem knäcke | 9,90

3 wantan gefüllt mit garnele, dazu hausgemachter kimchi | 8,90

zwischengericht

"himmel & ääd" loempia von kartoffel und rheinischer flönz,
dazu zwiebelmarmelade und marinierter boskop | 11,90

französische zwiebelsuppe mit geröstetem komissbrot,
überbacken mit würzigem cantalkäse | 9,90 **veggie**

thunfisch in miso-sesamkruste mit pak-choi und orangenreduktion | 13,90

klassischer tartar vom rinderfilet mit sardellen,
cornichons, karpn und dijonsenf | 14,90

iranischer spinatsalat in joghurtdresseing, dazu hausgemachte falafel | 9,90 **veggie**



hauptspeise

tagliatelle in kürbisragout mit kirschtomaten und rucola | 12,90
mit rinderfiletstreifen | 17,90

hausgemachte lasagne mit hackfleisch vom eifler weiderind, blattspinat,
mit parmesan überbacken, dazu ein kleiner tomaten-rucolasalat mit schafskäse | 16,90

"Wippn'bk rips" zarte rippchen vom thüringer duroc-schwein,
dazu ein 1/2 gegrillter maiskolben mit salzbutter, hausgemachtem apfelkompott
und coleslaw | 17,90

mit hausgemachter fruchtig, pikanter bbq sauce "korean"
oder mit hausgemachter rauchiger, honig bbq sauce "tennesse"

250 gramm angus-rumpsteak mit gebratenen waldpilzen,
speckkartoffeln dazu ein kleiner blattsalat | 26,90

großes schnitzel vom kalb in einer pankomehlpanade,
mit zitronenmayo, dazu pommes frites und gurkensalat | 22,90

"bombay dinnerbox" mit chicken biriyani, daal, kräuterchutney, basmatireis,
pakora, raita und selbstgebackenem fladenbrot | 16,90

asiatische nudel-gemüsesuppe mit seidentofu und thaibasilikum | 14,90 **vegan**

"moules mariniere et frites" frische miesmuscheln mit petersilie und knoblauch,
dazu belgische pommes frites | 15,90

dessert

hausgemachter sorbet-shooter mit prosecco | 4,50

espresso panna cotta mit hausgemachtem tonkabohneneis | 6,90

mini **"new york cheesecake"** mit schwarzer johannisbeere | 6,90

mousse vom heimischen bratapfel und marzipan auf bisquit und vanillesauce | 5,90