



### **vorspeise**

hausgemachte seafoodloempia mit kimchi und wakame | 11,90

"ceviche" von Kabeljau mit safranmayonnaise und kroeppek | 14,90

3erlei vom blumenkohl... süppchen... sauer mariniert  
... in tempura frittiert mit chilidip | 9,90 **veggie**

### **zwischengerichte**

balikebap auf papayasalat mit frischem koriander und cashews | 13,90

tafelspitz mit wasabisauce, auf pak choi, vichykarotten  
und kleinen chilikartoffeln | 14,90

### **WIPPN'BK rainbow buddha bowls**

<b>small</b>	<b>regular</b>	
7,90	14,90	"shirashi bowl" (kalt) edamame, gurke, karotte, sushireis, zuckerschoten, frühlingslauch, ingwer soja-limette-reisessigdressing <b>veggie</b> mit thunfisch + 5,90
8,90	16,90	"habibi bowl" iranischer spinatsalat in joghurt dressing, falafel, tomate, gurke, rote zwiebeln <b>veggie</b>
9,90	17,90	"teriyaki bowl" beef <b>oder</b> lachs teriyaki mit sobanudeln, asiagemüse und erdnüssen

### **salat**

sommerlicher blattsalat in balsamicovinaigrette mit gebratenen, in paprika marinierten putenstreifen in sweet-chilisauce | 14,90

"caesarsalat" mit gebratener hähnchenbrust,  
bacon, parmesan und croûtons | 16,90



## **WIPPN'BK "catch of the day"**

---

sonntag - donnerstag: 3-gang menü | 33,33

stellen sie sich ihr individuelles menü aus vor- und hauptspeise,  
sowie dessert zusammen. wahlweise mit weinbegleitung  
zur vor- und hauptspeise (jeweils 0,1l) und espresso | 39,39

---

### ***pasta***

*"penne all'amatricana"* pikant, mit speck, zwiebeln, chili und knoblauch  
in tomatensauce mit frischem parmesan | 11,90

hausgemachte lasagne mit hackfleisch vom eifler weiderind,  
blattspinat, mit parmesan überbacken,  
dazu ein kleiner tomaten-rucolasalat mit schafskäse | 17,90

### ***hauptspeisen***

großes schnitzel vom kalb in einer pankomehlpanade, mit wasabi-mayo,  
dazu potatoe wedges und asiatischer gurkensalat | 22,90

200 gramm argentinisches rinderfilet *"black angus"* auf rotweinjus,  
dazu selleriepüree, gegrillter broccoli und kartoffelkrapfen | 28,90 menü +3,00

zanderfilet mariniert mit ingwer und pfeffer auf kräuterrisotto  
mit eingelegtem fenchel und orangenschaum | 22,90

lackierter bauch vom thüringer duroc-schwein mit *"bloody mary"* sauce,  
dazu steakfries und coleslaw | 19,90

### ***dessert***

hausgemachtes fruchtsorbet | 3,50/ kugel

*"WIPPN'BK zum naschen"* mini creme bruleé | 2,90

**unsere WIPPN'BK dessertauswahl vom tablett**