

MENÜ

03.06.2024-09.06.2024

venuss
BISTRO & TAKE AWAY

MONTAG

Erdäpfelcremesuppe F, L, O

Bio-Nudeln"/Paradeiser/Spargel/Haselnüsse/Pilze A,F, H

DIENSTAG

Zucchinicremesuppe F

Ofengemüse/Quinoa/Kräuter/Mandeln F, H, L

MITTWOCH

Hirse-Karotten-Kokosnuss-Suppe

Gemüse-Erdnuss-Curry/Basmati E, H

DONNERSTAG

Zwiebelsuppe L, O

Gefüllte Erdäpfelknödel/Rahmsauerkraut A, F, H, L

FREITAG

Süßkartoffelcremesuppe

Belugalinsen/Polenta F, H, L, M, O

Wochenspecial - Dessert im Glas

Mousse au Chocolat F

Tagessuppe 4,90 €
Tagesteller 10,90 €
GENUSSCompi 14,90 €
Dessert 5,90 €

FLAMMKUCHEN

Spargel A, H, F, P

Crème/Lauch/Spargel/rosa Pfeffer/vegane Käse

14,90 €

Kräuterseitlinge A, H, F, L, P

Crème/Roter Zwiebel/Kräuterseitlinge/Ofensellerie/vegane Käse

12,90 €

Klassisch A, H, F, P

Crème/Roter Zwiebel/Lauch/Champignons/vegane Käse

11,90 €

Dishes

03.06.2024-09.06.2024

venuss
BISTRO & TAKE AWAY

MONDAY

Potato cream soup F, L, O

'Organic pasta'/tomatoes/asparagus/hazelnuts/mushrooms A, F, H

TUESDAY

Courgette cream soup F

Oven vegetables/quinoa/herbs/almonds F, H, L

WEDNESDAY

Millet-carrot-coconut soup

Vegetable peanut curry/basmati E, H

THURSDAY

Onion soup L, O

Stuffed potato dumplings/cream sauerkraut A, F, H, L

FRIDAY

Sweet potato cream soup

Beluga lentils/polenta F, H, L, M, O

WEEKLY SPECIAL - Dessert in a glass

Chocolate mousse F

Soup of the day 4,90 €
Plate of the day 10,90 €
GENUSSCompi 14,90 €
Dessert 5,90 €

TARTE FLAMBEE

Asparagus A, H, F, P

Crème/leek/asparagus/pink pepper/vegan cheese

14,90 €

King oyster mushrooms A, H, F, L, P

Crème/red onion/herb mushrooms/celeriac/vegan cheese

12,90 €

Classic A, H, F, P

Crème/red onion/leek/champignons/vegan cheese

11,90 €