

MENÜ

10.06.2024-16.06.2024

venuss
BISTRO & TAKE AWAY

MONTAG

Brokkolicremesuppe F, H

Spätzlepfanne/Gemüse/Cashew A, F, H

DIENSTAG

Kohlrabicremesuppe

Strudel/Hirse/Creme/Salat A, F, H

MITTWOCH

Spargelsuppe

Süßkartoffel-Melanzani Auflauf/Nüsse H

DONNERSTAG

Karfiolcremesuppe/Rauchnudeln

geschmorte Rüben/Selleriepüree/Kichererbsen L

FREITAG

Paprikasuppe

Zitrusfenchel/Paradeiser/Linsen

WOCHENSPECIAL - Dessert im Glas

Laut Angebot

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

10.06.2024-16.06.2024

venuss
BISTRO & TAKE AWAY

MONDAY

Broccoli cream soup F, H

Spaetzle pan/vegetables/cashew A, F, H

TUESDAY

Kohlrabi cream soup

Strudel/millet/cream/salad A, F, H

WEDNESDAY

Asparagus soup

Sweet potato and melanzani casserole/nuts H

THURSDAY

Cauliflower cream soup/smoked noodles

Braised turnips/celeriac puree/chickpeas L

FRIDAY

Pepper soup

Citrus fennel/parsnips/lentils

WEEKLY SPECIAL - Dessert in a glass

According to offer

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 €