

# Magic Oriental

## Vorspeisen

- Scharfer Tomatensalat mit Chili, Limette und Koriander 9.00
- Gurkensalat mit Granatapfelkernen und Minze 9.00
- Rote Linsen-Bulgursuppe mit Chili und Minze 8.50

## Hauptgang

- Gebratenes Wolfsbarschfilet mit orientalischen Gewürzen und Oliven-Couscous 29.50
- Gefülltes Trutenschnitzel mit Datteln und Feigen auf Minze-Kartoffeln und grillierten Peperoni 28.00
- Lammhackfleischkugeln „Magic Orient“ und Safranreis mit Mandeln und Sultaninen 22.50
- Orientalischen Linsenragout mit Falafel und Houmous 20.50

## Kleine Süssigkeit

- „Kaffee-Combo“ 5.50  
Baklava-Gebäck mit Nüssen, Honig und Rosenwasser mit Espresso, Kaffee oder Tee

### ***Dazu empfehlen wir Ihnen folgende Weine:***

#### Weisswein

**Simonsig, Chenin Blanc, Südafrika 2009** dl 6.00  
Ein vollmundiger Chenin Blanc, lebendiges Strohgelb mit Aromen von süssen Früchten, Golden Delicious Äpfeln und Birnen. Ein tropischer Obstsalat von Melonen, Guaven und Ananas füllen den Gaumen. FI 42.00

#### Rotwein

**Geko, Somontano, Spanien 2007** dl 6.00  
In der Nase reich und dicht. Im Gaumen schön ausgewogen mit guter Harmonie und Struktur. Schöner, eleganter Abgang. FI 42.00  
Eine schöne Mischung aus Merlot, Garnacha und Svrach.

#### Deklaration

Wolfsbarschfilet: Türkei, Zucht

Lamm: Schweiz

Truten: Ungarn