


PERLE

BAR | BISTRO | RESTAURANT
MO-FR 11:30-15:00

EMPFEHLUNGEN. *RECOMMENDATIONS.*

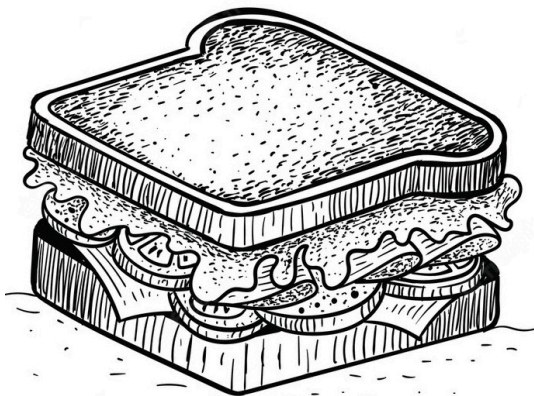
ROASTBEEF 150g 20.9
Bratkartoffeln | Marktsalat | Remouladensauce
roastbeef | fried potatoes | salad | remoulade

POKE BOWLS.

KNUSPER CHICKEN TERIYAKI BOWL 14.9
Basmatireis | Edamame | Gurke | Brokkoli | Gado Salat | Apfel
Wasabinüsse | Wasabimayo | Erdnuss-Limetten-Dressing
rice | edamame | cucumber | broccoli | gado salad | apple
wasabi nuts | wasabi mayonnaise | peanut-lime dressing
[AUCH VEGAN MÖGLICH - MIT FALAFELBÄLLCHEN]  VEGAN

PASTRAMISANDWICH [120g]

Rauchmayonnaise | Gadosalat | rote Zwiebeln
Röstzwiebeln | Gewürzgurke | Beilagensalat 17.9



SALAT. *SALAD.*

GADO-GADO SALAT [hauseigene Rezeptur] **STARTER** 8.9
Knusperhähnchen | Rohkost | Granatapfelkerne **MAIN** 14.9
Paprika | Apfel | Gurke | Erdnuss-Limetten-Dressing
gado-gado salad | crispy chicken | pomegranate seeds | paprika
apple | cucumber | peanut-lime dressing
[AUCH VEGAN MÖGLICH - MIT FALAFELBÄLLCHEN]  VEGAN


HERBSTSALAT [VEGAN] 13.9
Marktsalat | Gurke | Tomate | Kichererbsen
Äpfel | eingelegter Kürbis | Feigen | geröstete Nüsse
Apfel-Balsamicodressing  VEGAN
market salad | cucumber | tomato | chickpeas | apple
fruits | nuts | apple-balsamic-dressing

STÄNDIGER BEGLEITER. *SIGNATURE DISH.*


HANDGEMACHTE TRÜFFELGNOCCHI 17.9
getrocknete Tomaten | Champignons | Parmesan
truffle gnocchi | dried tomatoes | mushrooms | parmesan  VEGI

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB 20.9
Kartoffel-Gurkensalat | Salat | Preiselbeeren
original wiener schnitzel | cucumber salad | potato salad
[BEILAGENWECHSEL MIT CURLYFRIES] +3.5

BEILAGEN. *SIDE DISHES.*

CURLY FRIES  5.5
MARKTSALAT **VEGAN** 4.9

DESSERTS.

SORBET  2.9
Cassis | Erdbeere **VEGAN**

BOURBON VANILLEIEIS  2.9
VEGI

LUNCH 19.09. - 23.09.