



MOCA
eat drink talk

DIENSTAG, 28. JUNI 2022

11:30 – 16:00 UHR

SPECIALS (TÄGLICH)

Vitalstulle Roastbeef | Lachs 4,50 €
Panini (getoastet) Tomate | Mozzarella | Pesto 5,00 €

BALANCE: Okonomiyaki -Japanischer Pfannkuchen 10,00 €
Ingwer | Lauch | Kimchi | Teriyaki | Bonito-Flocken

CHEFS TABLE: Cremiger Burrata 13,00 €
Tomaten-Chutney | Basilikum | Avocado | Pinienkerne |
Crostini

KLASSIK: Croque Monsieur Sandwich 11,00 €
Hühnchen | Käse | Bechamel | Gurkensalat

PASTA DES TAGES: Pasta mit Basilikum Pesto 9,00 €
Tomate | Basilikum | Hartkäse

UNSER DESSERT: Frische Erdbeeren
Vanillie-Mascarpone-Creme | Minze | Schokolade 4,90 €

GREEN SELECTION:

Aloha Bowl - Veganes Superfood 10,00 €
Mango | Algensalat | Granatapfel | Gurke | Honig-Ingwer | rosa Ingwer |
Avocado | Tomate | Trüffel-Creme | Sushireis

Falafel Tahini-Salat 11,00 €
Falafel-Bällchen | Süßkartoffel | Hummus | Rote Beete |
Granatapfel | Gurken | Erdbeer-Dressing | Minze

Cesar Salat - Der amerikanische Salatklassiker 8,00 €
mit knusprigen Croûtons | Kirschtomaten | Parmesan

Optional zur Green Selection:

Hähnchenbrust + 3,00 € Tofu | Halloumi | Quinoa Falafel + 3,00 €
Rinderstreifen + 6,00 € Lachs + 4,90 € Garnelenspieß + 6,90 €