

**Take
Away**

KURO · MORI

BAR · RESTAURANT

Takeaway

Vorrat

Markgräfler Weißer Spargel
im eigenen Fond vorgegart
La Ratte Kartoffeln | Kräutersauce

Paket für 2 Personen
+ 1 Fl. DISCHWEIN – eigene Weißwein
Cuvée
58 .-

Warmer Schokoladenkuchen
fertig im Timbale
7 .-

(12 Minuten bei 180 Grad)

Marinierter Thai Lachs
pro 100 g – 6 .-

Tom Kha Gai
350 ml - 9 .- / 800 ml - 20 .-
(Garnelen – 3 Stk. 7 .-)

Hummersuppe
350 ml - 12 .- / 800 ml - 25 .-
(Jakobsmuschel – Stk. 3 .-)

„Boeuf Bourguignon“
(4 Portionen) 28 .-

**Geschmortes Bugblatt vom
Weiderind**
(2 Portionen) 16 .-

Kalbjus
350 ml
(ca. 10 Portionen) 14 .-

Ochschwanzragout
350 ml Glas
(2 Personen) 12 .-

Muttertagsmenü

Eismeerforelle
Spargel-Brunnenkresse
„Keltenhof“ Baby Salat

Jakobsmuschel
Fenchel / Veilchen Miso / Sauce Rouille
Hummerfond

Filet vom Wasserbüffel
weißer & grüner Spargel / Morcheln
Kartoffelgratin

Erdbeer-Tiramisu
Original Beans Schokolade

Praline zum Kaffee

Menü pro Person
56 €

Abholung
Freitag & Samstag
16 – 18 Uhr
Sonntag
11 – 13 h

**Alle Gerichte können ganz einfach
unter Anleitung mit wenigen Handgriffen
zubereitet bzw. aufgewärmt werden.**

Jakobsmuschel & Dessert richten wir Ihnen auf
Geschirr an, mit der Bitte um Rückgabe
innerhalb von 14 Tagen –
Pfand 25 €

Montag bis Samstag: 12 - 18 Uhr

(je nach Lage von Wetter & Inzidenz abweichende Öffnungszeiten)

Take
Away

KURO · MORI

BAR · RESTAURANT

Streetfood

by Steffen Disch

TOM KHA GAI

Dim Sum | Garnele
9 .-

“KATSU SANDO”

Japanisches Schnitzel Sandwich
Spargel-Kimchi | Iberico Schwein
12 .-

Croque Monsieur „Kuro Mori Style“

Poltinger Lamm | Wildkräuter
9 .-

BÁNH MÌ

Pastrami | eingelegtes Gemüse |
Miso 12 .-

PASTA „PASTIFICIO DEI CAMPI“

aus dem Parmesan Laib
(auch vegetarisch)
9 .-

KALBFLEISCHKÜCHLE

Kartoffel-Gurkensalat | Radieschen
12 .-

PIZZA

Spargel | Wilder Brokkoli |
Wildkräuter
12 .-

Asiastarter

Sashimi | Sushi | Wasabi
16 .-

Momentan haben wir aufgrund der
ungewissen Lage geschlossen.
Ab dem 3. Mai sind wir (hoffentlich)
wieder für Sie da!

Takeaway

Vorrat

Markgräfler Weißer Spargel

im eigenen Fond vorgegart
La Ratte Kartoffeln | Kräutersauce

Paket für 2 Personen

+ 1 Fl. DISCHWEIN – eigene Weißwein
Cuvée
58 .-

Warmer Schokoladenkuchen

fertig im Timbale

7 .-
(12 Minuten bei 180 Grad)

Marinierter Thai Lachs

pro 100 g – 6 .-

Tom Kha Gai

350 ml - 9 .- / 800 ml - 20 .-
(Garnelen – 3 Stk. 7 .-)

Hummersuppe

350 ml - 12 .- / 800 ml - 25 .-
(Jakobsmuschel – Stk. 3 .-)

„Boeuf Bourguignon“

(4 Portionen) 28 .-

Geschmortes Bugblatt vom

Weiderind

(2 Portionen) 16 .-

Kalbjus

350 ml

(ca. 10 Portionen) 14 .-

Ochschwanzragout

350 ml Glas

(2 Personen) 12 .-

Montag bis Samstag: 12 - 18 Uhr

(je nach Lage von Wetter & Inzidenz abweichende Öffnungszeiten)