

VARIÉTÉ et cetera

BOCHUM

ARTISTIK.COMEDY.GASTRONOMIE.



Regionales,
saisonales &
hausgemachtes
3-GÄNGE-MENÜ
38,50 EUR p. P.
FRÜHJAHR 26

KLASSISCHE SONATE

Vorspeise

Soup in Concert

Ramen-Suppe | gefüllte Gyoza | knuspriger Speck | Pak Choi
Sojasprossen | Frühlingszwiebeln | frische Kräuter | Gemüsewürfel

Hauptgang

Salmon Nr. 1

gegrillter Lachs-Spieß Teriyaki-Style | Smashed Potatoes
geschmorte Römersalatherzen | Ratatouille

VEGAN SOUL-SESSION

Vorspeise

Klangschale

Ramen-Suppe | Gyoza mit Gemüsefüllung | Tofu | Pak Choi
Sojasprossen | Frühlingszwiebeln | frische Kräuter | Gemüsewürfel

Hauptgang

No Meat - more Beat

Gemüse in Tempurateig gebacken | Mango-Chili-Chutney
geschmorte Römersalatherzen | Ratatouille

Sie wünschen
sich ein veganes
Dessert? Bitte
sprechen Sie
uns an!

DESSERT

Süßer Rhythmus

warmer Erdbeer-Rhabarber-Strudel | hausgemachtes Bourbon-Vanille-Eis

oder

Cheese & Chorus

hochwertige Käsesorten (Hart- & Weichkäse)
Olivensenf | Weintrauben | frischgebackenes Steinofen-Baguette

Anderungen im Menü vorbehalten!



vegetarisch - Unsere Käsesorten enthalten teilweise tierisches Lab



vegan



0234.13003



events@variete-et-cetera.de



www.variete-et-cetera.de