

moro Menü

Lachs / Ingwer

Teriyaki Lachs mit Gurken Ingwer Salat und gegrillter grüner Apfel

Gazpacho / Saibling

Gazpacho von geräucherter Paprika mit Saibling

Ei / Koriander

Kurz geräuchertes Onsen Ei mit Koriander und Glasnudeln

Bresse Perlhuhn / Pfälzer „Allerlei“

Perlhuhn Brust mit Spargel, Erbse, Radieschen, Salzzitrone und Pfifferling Sauce

moro im Glas

Marinierte Erdbeeren mit Matcha und Sauerrahm Creme

5 gang 68 € / 4 gang 56 €

Vorspeisen und Suppen

Lachs / Ingwer

Teriyaki Lachs mit Gurken Ingwer Salat und gegrillter grüner Apfel 16 €

Pfälzer Spargel / Garnele

Salat von gegrillten Spargel mit Kim Chi,
karamellisierten Schinkenspeck und Tom Yum Garnele 12 €

Ei / Koriander

Kurz geräuchertes Onsen Ei mit Koriander und Glasnudeln 10 €

Gazpacho / Saibling

Gazpacho von geräucherter Paprika mit Saibling 9 €

Pfälzer Spargel / Jakobsmuschel

Spargelschaumsuppe mit kleinen Jakobsmuschel 10 €

Hauptgänge

Kabeljau / Roter Curry

Filet glasiert mit Roter Curry Aromen,
dazu Spinat Minze Risotto und Kokos Kafir Schaum 25 €
Spinat Minze Risotto vegetarisch 17 €

Scholle / Pfälzer Spargel

Schollen Filet mit Pfälzer Spargel, Sepia und Curryschaum 24 €

Bresse Perlhuhn / Pfälzer „Allerlei“

Perlhuhn Brust mit Spargel, Erbse, Radieschen, Salzzitrone und Pfifferling Sauce 28 €

Maibock / Ofen Lauch

Rücken vom Maibock mit Lauch, Shiitake und Apfel 34 €

US Short Rippe / Mais

Im Ofen gebackene US Short Rippe mit Mais „Salsa“
und fermentiertem Knoblauchpüree 26 €

Dessert und Käse

Hartkäse / Zwiebel

10 Monate gereifter Bergkäse mit Holzkohle Aromen,
karamellierte Zwiebel und Pumpernickel

11 €

Waldmeister / Sommerbeeren

Eis vom Waldmeister mit Beeren Mousse und Wein Gele

10 €

Moro im Glas

Marinierte Erdbeeren mit Matcha und Sauerrahm Creme

10 €

Sorbet Variation

3 verschiedene Sorbets

8 €

Sprechen Sie unsere Mitarbeiter an, wenn Sie allergische Reaktionen auf bestimmte Lebensmittel haben.

Gerne beraten wir Sie auch bei Laktoseintoleranz.

Alle in dieser Karte enthaltene Preise sind inklusive 19% Mehrwertsteuer

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

GEROLSTEINER MEDIUM / STILL	0,75L	5,50 €
	0,25L	2,80 €
SAFT:		
APFEL, ORANGE, MARACUJA,	0,5L	5,50 €
TRAUBE UND JOHANNISBEERE	0,2L	2,80 €
SAFTSCHORLE:		
APFEL, ORANGE, MARACUJA,	0,5L	3,80 €
TRAUBE UND JOHANNISBEERE	0,2L	2,50 €
SOFTDRINKS: ^{1;3;9;12}	0,5L	3,80 €
COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA UND SPRITE	0,2L	2,20 €
SCHWEPES: ¹⁰	0,2L	2,80 €
BITTER LEMON, TONIC WATER UND GINGER ALE		
	BIER	
PILS (HOEPFNER)	0,3L	2,80 €
WEIZEN (HOEPFNER)	0,5L	4,00 €
PORTER (HOEPFNER)	0,5L	4,00 €
RADLER ¹¹ (SAUER ODER SÜß)		
AUßERDEM PILS UND WEIZEN ALKOHOLFREI		

BLACK SOUL COFFEE, VERSTEHT KAFFEE IN DER PHILOSOPHIE DES WEINBAU.

KAFFEE MIT REGION UND LAGE.

JEDE ERNTE VON KAFFEEKIRSCHEN HAT EIN EIGENES GESCHMACKSPROFIL.

GRUNDSÄTZLICH WIRD BEVORZUGT FAIR UND MEIST SOGAR DIREKT GEHANDELTER, ROHKAFFEE AUS NACHHALTIGEN MISCHKULTUREN VERWENDET.

BLACK SOUL COFFEE – BLACK VELVET

SINGLE ESTATE – GRAND CRU

100 % CANEPHORA (ROBUSTA) AUS KAMERUN

BLACK SOUL COFFEE GEGRÜNDET DURCH DEN **NEUSTADTER** KAI DIETRICH,
DER DEN KAFFEE IN **LANDAU** PRODUZIERT RÖSTET UND VERPACKT!

HEIßGETRÄNKE

TASSE KAFFEE ⁹	2,70 €	CAPPUCCINO ⁹	3,30 €
ESPRESSO ⁹	2,60 €	MILCHKAFFEE ⁹	3,70 €
DOPPELTER ESPRESSO ⁹	3,70 €	GLAS TEE	2,20 €
ESPRESSO MACCHIATO ⁹	2,90 €	GRÜN, SCHWARZ, PFEFFERMINZ, KAMILLE...	

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalalinquelle, 13) gewachst, 14) mit Taurin, 15) mit Nitritpökelsalz