

Tageskarte

SAFRAN-SPECIAL

Safran gilt als das kostbarste und teuerste Gewürz der Welt und war durch seine Farbe bereits in der Antike als Rotes Gold bekannt. Die Einzigartigkeit dieses Gewürzes findet sich schon seit einigen Jahren in unserer **Wajos Safran Sauce – Typisch Milanese** wieder und ist noch immer die ideale Zutat für Gerichte in der kalten Jahreszeit. Diesem Aroma haben wir unsere aktuelle Tageskarte mit kreativen, leckereren und einfach guten Gerichten gewidmet.

VORSPEISEN

Gebackene Auberginenscheiben an Safranjoghurt (vegetarisch) 9,80
Mit gerösteten Mandelhobeln und Granatapfelkernen

HAUPTSPEISEN

Safran-Honig-Hähnchen 23,50

Zwei Pollo Fino an würziger Safran-Honig-Sauce und gehackten Haselnüssen
Unsere Beilagenempfehlung: Kartoffel-Gemüse-Allerlei vom Blech, dazu geröstete Tomaten

Pasta mit Garnelen und Safran-Tomaten-Sauce 18,50

Spaghetti mit gebratenen Garnelen, passierten Tomaten, Wajos Safran Sauce und gerösteten Mandelhobeln



Kaufen oder selber machen? Mit unserer Safran Sauce stellt sich diese Frage gar nicht. Egal ob es mal wieder schnell gehen soll oder ein spontaner Besuch ansteht – mit dieser fein-würzigen Pastasauce zaubern Sie im Handumdrehen eine unwiderstehlich leckere Safranpasta wie im Urlaub! Und das Beste: Mit dieser Gewürzmischung können Sie Ihrer Kreativität sogar freien Lauf lassen: Rühren Sie sie ganz nach Ihrem Geschmack mit Olivenöl oder Sahne an. So kreieren Sie immer die richtige Sauce für Ihr Gericht – egal ob zu Fleisch, Fisch oder Gemüse. Die Safran Sauce verfeinert jedes Ihrer Lieblingsgerichte mit ihrer besonderen und edlen Note und zaubert Ihnen ein wahres Gourmet-Essen auf den Teller.