

LUNCHMENÜ

VON MONTAG, DEN 16.03.2020 - FREITAG, DEN 20.03.2020 12:00 - 14:30 UHR

Gerösteter Blumenkohl mit Granatapfel und Hummus Roasted cauliflower with pomegranate and hummus	€ 9
Minestrone alla Genovese mit Gemüse, Basilikum und Herzpasta - ♦VEGAN Minestrone alla Genovese, with vegetables, basil and pasta	€ 14
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan und Sauce au Pistou Beef Carpaccio with rocket, parmesan cheese and Sauce au Pistou	€ 14
Gebratenes Lachsfilet, Limetten-Hollandaise, grüner Spargel und gebratenen Gnocchi Roasted salmon fillet, lime hollandaise, green asparagus and gnocchi	€ 19
Hausgemachte Pasta mit Rahmsauce, gebratenem Hähnchen, Kirschtomaten und Brokkoli Home made pasta with cream sauce, roasted chicken, cherry tomatoes and broccoli	€ 19
Gelbes Linsencurry mit Kokosmilch und gebackenem Tempuragemüse Yellow lentil curry with coconut milk and baked tempura vegetables	€ 19
Gebratene Kalbsleber mit Balsamico-Kirsch-Jus, karamellisierten Äpfeln und Kartoffel-Zwiebelstampf Roasted veal liver with balsamic and cherry jus, caramelized apples and mashed potatoes with onions	€ 19
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Himbeeren Lava chocolate cake with raspberries	€ 11
Variation von hausgemachtem Sorbet - ♦VEGAN Selection of home made sorbets	€ 11

2 GÄNGE € 27,00
2 COURSES

3 GÄNGE € 34,00
3 COURSES