

# LUNCHMENÜ

VON MONTAG, 18.03.2019 - FREITAG, 22.03.2019

## ZUM START | TO START WITH

<b>Terrine vom Perlhuhn in Schinkenmantel mit Rucola und Gemüsedressing</b>	€14
Ham coated terrine of guineafowl with rucola and vegetable dressing	
<b>Karotten-Orangensuppe mit Gemüsetasche</b>	€8
Carrot-orange-soup with vegetable dumpling	
<b>Rinderbrühe mit Gemüsestreifen</b>	€8
Beef broth with vegetable stripes	
<b>Bunter Blattsalat mit Karotten, Radieschen, Gurken, Tomaten und Balsamicodressing</b>	€8
Mixed salad with carrot, radish, cucumber, tomato and balsamic dressing	

## HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

<b>Pilzrisotto mit getrockneten Tomaten</b>	€18
Mushroomrisotto with dried tomatoes	
<b>Grünkohl mit Kochwurst, Schweinebacke und Kartoffeln</b>	€18
Borecole with cooked sausage, pork jowl and potatoes	
<b>Filet vom Rotbarsch mit Mangold, kleinen Kartoffeln und violetter Senfsauce</b>	€18
Red perch filet with chard, potatoes and mustard sauce	
<b>“Pulled Duck Burger“</b>	€18
im Briochebrötchen mit Wasabimayonnaise, Koriander, Mangosalat und Sesam Wedges	
Pulled duck burger with wasabimayonnaise, coriander, mangosalad and sesame wedges	
<b>Gemüselasagne mit Wildkräutwern und Tomatensauce</b>	€18
Vegetablelasagne with wild herbs and tomatosauce	
<b>Königsberger Klopse mit Kapern, Kartoffelpüree und Salat von Roter Bete</b>	€18
Meatballs with capers, mashed potatoes and beetroot salad	
<b>Wilke's Hühnerfricassee mit Champignons, Spargel, Madras Curry und Risi-Bisi</b>	€18
Wilke's chicken fricassee with mushrooms, asparagus, curry rice and green peas	

## DER SÜSSE ABSCHLUSS | SWEET FINISH

<b>Joghurtmousse mit Rhabarber und Eiscreme</b>	€11
Yoghurtmousse with rhubarb and icecream	
<b>Sorbetvariation</b>	€11
Selection of sorbet	

LUNCHMENÜ INKLUSIVE ESPRESSO UND 0,33L LURISIA MINERALWASSER  
2 GÄNGE SELBST ZUSAMMEN GESTELLT FÜR 27,00€  
3 GÄNGE SELBST ZUSAMMENGESTELLT FÜR 34,00€