

LUNCHMENÜ

VON MONTAG, 25.03.2019 - FREITAG, 29.03.2019

VORSPEISEN | STARTERS

- Vitello Tonnato mit gebackenen Kapern und Limonenfilets** € 14
Vitello tonnato with capers and lime
- Lauch-Ingwersuppe mit geröstetem Schwarzbrot** € 8
Leek ginger soup with roasted dark rye bread
- Rinderbrühe mit Gemüsestreifen** € 8
Beef broth with vegetable stripes
- Bunter Blattsalat mit Karotten, Radieschen, Gurken, Tomaten und Balsamicodressing** € 8
Mixed salad with carrot, radish, cucumber, tomato and balsamicodressing

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

- Pilzrisotto mit getrockneten Tomaten** € 18
Mushroomrisotto with dried tomatoes
- Grünkohl mit Kochwurst, Schweinebacke und Kartoffeln** € 18
Borecole with cooked sausage, pork jowl and potatoes
- Gebratener Skrei mit grober Senfsauce, Blattspinat und kleinen Kartoffeln** € 18
Roasted codfish with mustardsauce, spinach and potatoes
- Geschmorte Rinderbacke mit Madeirasauce, Gemüseragout und gebratener Polentaschnitte** € 18
Braised beef cheek with madeirasauce, vegetable ragout and polenta
- Hausgemachte Riccitleppasta mit Tomaten- Basilikum Sauce, gebackenen Auberginenwürfel und Fetakäse** €18
Homemade pasta with tomato basil sauce, baked eggplant and feta cheese
- Königsberger Klopse mit Kapern, Kartoffelpüree und Salat von Roter Bete** € 18
Meatballs wit capers, mashed potatoes und beetroot salad
- Wilke's Hühnerfrikassee mit Champignons, Spargel, Risi-Bisi und auf Wunsch Madras Curry** € 18
Wilke's chicken fricassee with mushrooms, asparagus, rice, green peas and if requested madras curry

DESSERTS | DESSERTS

- Bananenkuchen mit Schokolade, Toffee und Bananeneis** € 11
Chocolate banana cake with toffee and banana ice cream
- Gefrorener Kokosschaum mit frischen Früchten** € 11
Iced coconut foam with a selection of fruits

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