

# LUNCHMENÜ

VON MONTAG, 01.04.2019 - FREITAG, 05.04.2019

## VORSPEISEN | STARTERS

<b>Spargelsuppe mit Schwarzbrotcroûtons</b> Soup of asparagus with dark rye bread croutons	€ 8
<b>Bunter Tomaten-Brotsalat mit Basilikum</b> Tomato-bread-salad with basil	€ 14
<b>Rinderbrühe mit Gemüsestreifen</b> Beef broth with vegetable stripes	€ 8
<b>Bunter Blattsalat mit Karotten, Radieschen, Gurken, Tomaten und Balsamicodressing</b> Mixed salad with carrot, radish, cucumber, tomato and balsamicodressing	€ 8

## HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

<b>Pilzrisotto mit getrockneten Tomaten</b> Mushroomrisotto with dried tomatoes	€ 18
<b>“Gaisburger Marsch“ kräftiger schwäbischer Eintopf mit Spätzle und Rindfleisch</b> “Gaisburger Marsch“ swabian stew with spaetzle and beef	€ 18
<b>Pannfisch mit Röstkartoffeln, Spinat und Champagner-Senfsauce</b> Selection of fish with roasted potatoes, spinach and champagne-mustard-sauce	€ 18
<b>Tranchiertes Flanksteak mit Rosmarinkartoffeln, Rucola und Parmesan</b> Beef steak with rosemary potatoes, rocket salad and parmesan cheese	€ 18
<b>Hausgemachte Herzpasta mit gehackten Walnüssen und Käsesauce</b> Homemade pasta with walnuts and cheese sauce	€ 18
<b>Königsberger Klopse mit Kapern, Kartoffelpüree und Salat von Roter Bete</b> Meatballs wit capers, mashed potatoes und beetroot salad	€ 18
<b>Wilke's Hühnerfrikassee mit Champignons, Spargel, Risi-Bisi und auf Wunsch Madras Curry</b> Wilke's chicken fricassee with mushrooms, asparagus, rice, green peas and if requested madras curry	€ 18

## DESSERTS | DESSERTS

<b>Karamellmousse mit Chai Latte Eis und Kalamansi</b> Mousse of caramel with chai latte ice cream and Kalamansi- lemon	€ 11
<b>Kokos Panna Cotta mit Ingwer und exotischen Früchten</b> Coconut panna cotta with ginger and exotic fruits	€ 11

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