

LUNCHMENÜ

VON MONTAG, 08.04.2019 - FREITAG, 12.04.2019

VORSPEISEN | STARTERS

- Spargelsalat mit Gemüsewürfeln und Apfelessig** € 14
Asparagus salad with vegetables and apple cider vinegar
- Karotten-Ingwersuppe mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln- VEGAN** € 8
Carrot and ginger soup with roasted black bread cubes
- Rinderbrühe mit Gemüsestreifen** € 8
Beef broth with vegetable stripes
- Bunter Blattsalat mit Karotte, Radieschen, Gurken und 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
- “Gaisburger Marsch“ kräftiger schwäbischer Eintopf mit Spätzle und Rindfleisch** € 18
“Gaisburger Marsch“ swabian stew with spaetzle and beef
- Gebratenes Lachsfilet mit Vermouthsauce, Zuckerschoten und Rote Bete-Kartoffeln** € 18
Roasted salmon fillet with vermouth sauce, sugar snap and beetroot potatoes
- Rosa gebratenes Rinderrückensteak mit grüner Pfefferrahmsauce, jungen Möhren und Kartoffelplätzchen** € 18
Roasted beef steak with green pepper cream sauce, young carrots and potato cookies
- Hausgemachte Bandnudeln mit frischem Bärlauchpesto und Parmesan** € 18
Homemade tagliatelle with fresh wild garlic pesto and parmesan
- 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, Madras Curry und Risi-Bisi** € 18
Wilke's chicken fricassee with mushrooms, asparagus, rice, madras curry and green peas

DESSERTS | DESSERTS

- Vollmilchschokoladenmousse mit Altländer Apfel und Haselnuss** € 11
Milk chocolate mousse with apples and hazelnut
- Geeiste Kokosnuss mit Mangokompott und Passionsfrucht** € 11
Iced coconut with mango compote and passion fruit

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