

# LUNCHMENÜ

VON DIENSTAG, 23.04.2019 - FREITAG, 26.04.2019

## VORSPEISEN | STARTERS

- Mariniertes Grillgemüse, Rucola, Pesto und Pinienkerne** € 14  
Marinated and grilled vegetables with rocket salad, pesto and pine nuts
- Bärlauchsuppe mit Spargelragout und Piment d'Espelette** - VEGAN € 8  
Wild garlic soup with asparagusragout and chili from espelette
- Rinderbrühe mit Gemüsestreifen** € 8  
Beef broth with vegetable stripes
- Spargelsalat mit Gemüsewürfeln und Apfelessig** € 14  
Asparagus salad with vegetables and apple cider vinegar

## HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

- Artischocken Risotto mit frischen Kräutern und Parmesansegel** € 18  
Artichoke risotto with fresh herbs and parmesan
- Labskaus mit Spiegelei, Matjes, Rote Beete und saurer Gurke** € 18  
Labskaus with fried eggs, matjes, beetroot and pickled cucumber
- Schollenfilet mit Leipziger Allerlei, Krustentierschaum und sautierten Kartoffeln** € 18  
Filet of plaice with mixed vegetables, crustaceans foam and sautéed potatoes
- Geschmorte Lammkeule mit Kräuterjus, Mandel-Brokkoli Zitronen-Butter Kartoffeln** € 18  
Braised gigot with herbal jus, almond broccoli and lemon-buttered potatoes
- Ziegenkäseravioli auf Kirschtomaten-Lauchgemüse und Beurre Blanc** € 18  
Goatcheese ravioli with tomato-leek-vegetable and clarified butter
- Königsberger Klopse mit Kapern, Kartoffelpüree und Salat von Roter Bete** € 18  
Meatballs wit capers, mashed potatoes und beetroot salad
- Pastrami Sandwich à la Wilke mit Trüffelmayonaise und Cole Slaw** € 18  
Chef's pastrami sandwich with truffled mayonnaise and cole-slaw

## DESSERTS | DESSERTS

- Joghurt-Rhabarbertörtchen mit Vanillestreusel und Sorbet** € 11  
Tarte of yoghurt and rhubarb with vanilla crumbles and sorbet
- Apfeltarte mit Zwetschgensorbet und Haselnussschnee** - VEGAN € 11  
Appletarte with plumsorbet and hazelnut granitée

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