

LUNCHMENÜ

VON MONTAG, 29.04.2019 - FREITAG, 03.05.2019

VORSPEISEN | STARTERS

- Getrübelter Rahmspinat, mit Onsenei, Kartoffelespuma und Schnittlauch** € 14
Truffled cream spinach with confied egg, potato espuma and chives
- Apfel-Selleriesuppe mit Pinienkernen** - ♻️ VEGAN € 8
apple celeriac soup with pine nuts
- 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

- Perlgraupenrisotto mit Bärlauch und Erbsensprossen** € 18
Risotto of pearl barley with wild garlic and pea sprouts
- Labskaus mit Spiegelei, Matjes, Rote Bete und saurer Gurke** € 18
Labskaus with fried eggs, matjes, beetroot and pickled cucumber
- Gebratenes Filet vom Rotbarsch auf Rote Bete Ravioli, Wildkräutersalat und Beurre Blanc** € 18
Roasted Filet of red perch with beetroot ravioli, wild herb salad and clarified butter
- “Zweierlei Ente“**
konfierte Keule und gebratene Brust mit Shoyujus, Gemüse aus dem Wok und Duftreis € 18
Confied duck club and roasted duckbreast with shoyujus, wok vegetables and rice
- Hausgemachte Penne mit Käsesauce und gehackten Walnüssen** € 18
Homemade penne with cheesesauce and chopped walnuts
- 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 Trüffelmayonnaise und Cole Slaw** € 18
Chef's pastrami sandwich with truffled mayonnaise and cole-slaw

DESSERTS | DESSERTS

- Weißer Schokoladentörtchen mit Cassis und Vanilleeis** € 11
White chocolate tarte with cassis and vanilla ice cream
- Variation von hausgemachtem Sorbet** - ♻️ VEGAN € 11
Selection of homemade sorbet

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