

# LUNCHMENÜ

VON MONTAG, 06.05.2019 - FREITAG, 10.05.2019


## VORSPEISEN | STARTERS

<b>Vitello Tonnato mit gebackenen Kapern und Limonenfilets</b> Vitello tonnato with capers and limefilets	€ 14
<b>Gazpacho mit Pfirsich und Kresse</b> -  VEGAN Gazpacho with peach and cress	€ 8
<b>Rinderbrühe mit Gemüsestreifen</b> Beef broth with vegetable stripes	€ 8
<b>Spargelsalat mit Gemüsewürfeln und Apfelessig</b> Asparagus salad with vegetables and apple cider vinegar	€ 14

## HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

<b>Artischockenrisotto mit Bärlauch und Parmesansegel</b> Risotto of artichokes with wild garlic and parmesan cheese	€ 18
<b>Labskaus mit Spiegelei, Matjes, Rote Bete und saurer Gurke</b> Labskaus with fried eggs, matjes, beetroot and pickled cucumber	€ 18
<b>Garnelencurry mit Wokgemüse und Basmatireis</b> Prawncurry with wok vegetables and basmati rice	€ 18
<b>Rosa gebratener Lammrücken mit Kräuterjus, gegrillter Polenta und Paprikagemüse</b> Roasted saddle of lamb with herbal jus, grilled polenta and bellpepper vegetable	€ 18
<b>Hausgemachte Gnocchetti mit Kirschtomaten, Rucola, Pinienkernen und Knoblauch</b> Homemade pasta with cherry tomatoes, rocket salad, pine nuts and garlic	€ 18
<b>Königsberger Klopse mit Kapern, Kartoffelpüree und Salat von Roter Bete</b> Meatballs wit capers, mashed potatoes und beetroot salad	€ 18
<b>Cordon Bleu vom Schwein mit hausgemachten Kroketten und Erbsen-Möhren Gemüse</b> Pork's cordon bleu with homemade potato croquettes and carrot-pea-vegetable	€ 18

## DESSERTS | DESSERTS

<b>Erdnusstörtchen mit Karamell, Erdbeeren und Erdbeersorbet</b> Tarte of peanut with caramel, strawberries and strawberry sorbet	€ 11
<b>Variation von hausgemachtem Sorbet</b> -  VEGAN Selection of homemade sorbet	€ 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€