

LUNCHMENÜ

VON MONTAG, 13.05.2019 - FREITAG, 17.05.2019


VORSPEISEN | STARTERS

Vitello Tonnato mit gebackenen Kapern und Limonenfilets Vitello tonnato with capers and limefillets	€ 14
Lauchcremesuppe mit Schwarzbrotcroûtons und Kerbelöl Cream soup of leek with croutons of dark bread and chervil oil	€ 8
Rinderbrühe mit Gemüsestreifen Beef broth with vegetable stripes	€ 8
Spargelsalat mit Gemüsewürfeln und Apfelessig Asparagus salad with vegetables and apple cider vinegar	€ 14

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

Artischockenrisotto mit Bärlauch und Parmesansegel Risotto of artichokes with wild garlic and parmesan cheese	€ 18
Cordon Bleu vom Schwein mit Erbsen-Möhren Gemüse und hausgemachten Kroketten Pork's cordon bleu with green peas, carrots and homemade croquettes	€ 18
Gebratenes Rotbarschfilet und Garnele mit Safransauce, Karotten-Ingwerstampf und Brokkoli Roasted fillet of red perch with prawn and saffronsauce, carrot-gingerpuree and broccoli	€ 18
Tranchiertes Flanksteak auf Gemüse Couscous mit Portweinsauce und Wildkräutersalat Steak with vegetable couscous, jus of portwine and wild herb salad	€ 18
Ratatouilleravioli auf gebratenen Pilzen und frischen Kräutern Ravioli filled with ratatouille on roasted mushrooms and herbs	€ 18
Königsberger Klopse mit Kapern, Kartoffelpüree und Salat von Roter Bete Meatballs wit capers, mashed potatoes und beetroot salad	€ 18
Krosses Zanderfilet mit Crème Fraîchesauce, Rahmsauerkraut und jungen Kartoffeln Roasted pikeperchfillet with crème fraîche sauce, sourcrout and young potatoes	€ 18

DESSERTS | DESSERTS

Schokoladen-Cassis Törtchen mit Vanilleeis Chocolate-cassis-tarte with vanilla ice cream	€ 11
Grapefruitsorbet mit Granitée von schwarzem Tee -  VEGAN Grapefruitsorbet and black tea granitee	€ 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€