

LUNCHMENÜ

VON MONTAG, 20.05.2019 - FREITAG, 24.05.2019

VORSPEISEN | STARTERS

Lachsroulade mit Roter Bete, Meerrettich und geröstetem Schwarzbrot Roulade of salmon with beetroot, horseradish and roasted dark bread	€ 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

Risotto mit Panchetta, Schnittlauch und Wildkräutern Risotto with panchetta, chives and wild herbs	€ 18
Wildbratwurst mit Colmans Senf Sauce, Rotkohl, gebratenen Sherry Champignons und Brezel-Knödel Gamesausage with mustard sauce, red cabbage, roasted mushrooms and pretzel dumplings	€ 18
Gebratener Zander mit Safransauce, Wilder Brokkoli, Paprika-Chorizo Fumet und Pommes Dauphine Roasted pikeperch with saffronsauce, wild broccoli, smoked bellpepper and chorizo such as pomme dauphine	€ 18
Flank Steak mit BBQ Jus, geröstetem Mais, Maispüree, Popcorn und Wedges Steak with bbq sauce, roasted corn, corn puree, popcorn and wedges	€ 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
Gebratene Maischolle mit Speckstippe, Salzkartoffeln und Gurkensalat Roasted plaice with bacon, salted potaotes and cucumber salad	€ 18

DESSERTS | DESSERTS

Geeister Frischkäse mit Buttermilchschaum und Veilchen Iced creamcheese with buttermilkfoam and violet	€ 11
Apfeltarte mit Kokossorbet, Mango und Passionsfrucht Appletarte with coconut sorbet, mango and passionfruit	€ 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€