

LUNCHMENÜ

VON MONTAG, DEN 10.06.2019 - FREITAG, DEN 14.06.2019

VORSPEISEN | STARTERS

Vitello Tonnato mit gebackenen Kapern, Thunfischsauce und Limonenfilets	€ 14
Vitello tonnato with capers, tunasauce and lime	
Sizilianische Gemüsesuppe mit Wan Tan	€ 8
Italian vegetable soup with wonton	
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

Rote Bete Risotto mit Ziegenkäse, Walnuss und Lauch	€ 18
Beetroot risotto with goat cheese, walnut and leek	
Wildbratwurst mit Preiselbeersenf, Pommes Dauphine und Rotkohlsalat	€ 18
Gamesausage with cranberry mustard, pommes dauphine and red cabbage salad	
Gebratenes Schollenfilet auf Senfkohl, Schalottenpüree und Beurre Blanc	€ 18
Roasted fillet of plaice with mustard cabbage, shallot puree and beurre blanc	
Paillard vom Rinderrücken mit Portweinjus, Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse	€ 18
Sirloin with jus of portwine, potatoes with rosemary and vegetables	
Kohlrabistrudel mit Schnittlauchsauce, Süßkartoffelpüree und gebratenen Shiitake	€ 18
Strudel of turnip cabbage with chivesauce, sweet potato puree and roasted shiitake	
Königsberger Klopse mit Kapern, Kartoffelpüree und Salat von Roter Bete	€ 18
Meatballs with capers, mashed potatoes and beetroot salad	
“Himmel und Erde“	€ 18
gebratene Blutwurst mit Schmorzwiebel, Kartoffelpüree und Apfelkompott	
Roasted blackpudding with braised onion, potato puree and apple compote	

DESSERTS | DESSERTS

Erdbeermousse mit Frozen Joghurt und weißer Schokolade	€ 11
Mousse of strawberries with frozen yoghurt and white chocolate	
Dörrobstpraline mit Limonen-Rumgel und Aprikosensorbet	€ 11
Praline of dried fruit with lemon and rum gel and sorbet of apricot	

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