

LUNCHMENÜ

VON MONTAG, DEN 17.06.2019 - FREITAG, DEN 21.06.2019

VORSPEISEN | STARTERS

Vitello Tonnato mit gebackenen Kapern, Thunfischsauce und Limonenfilets Vitello tonnato with capers, tunasauce and lime	€ 14
Gazpacho Gazpacho	€ 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

Rote Bete Risotto mit Ziegenkäse, Walnuss und Lauch Beetrootrisotto with goat cheese, walnut and leek	€ 18
Wildbratwurst mit Preiselbeersenf, Pommes Dauphine und Rotkohlsalat Gamesausage with cranberrymustard, pommes dauphine and red cabbage salad	€ 18
Gebratenes Schollenfilet auf Senfkohl, Schalottenpüree und Beurre Blanc Roasted fillet of plaice with mustardcabbage, shallotpuree and beurre blanc	€ 18
Paillard vom Kalbsrücken mit Portweinjus, Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln Veal paillard with portwinesauce, vegetables and rosemary potatoes	€ 18
Zweierlei Gnocchi mit mediterranem Tomatensugo und gerösteten Pinienkernen Gnocchi with mediterranean tomato salsa and roasted pine nuts	€ 18
Königsberger Klopse mit Kapern, Kartoffelpüree und Salat von Roter Bete Meatballs with capers, mashed potatoes und beetroot salad	€ 18
Wilke's Hühnerfrikassee mit Champignons, Spargel, Madras Curry und Risi-Bisi Chicken fricassee with mushrooms, asparagus, currypowder and rice	€ 18

DESSERTS | DESSERTS

Törtchen von weißer Schokolade und Aprikose mit Vanillecrumble Tarte made of white chocolate and apricot with vanilla crumble	€ 11
Variation hausgemachter Sorbets Selection of homemade sorbets	€ 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€