

LUNCHMENÜ

VON MONTAG, DEN 24.06.2019 - FREITAG, DEN 28.06.2019

VORSPEISEN | STARTERS

- Roulade vom Stubenkücken mit Zwergorangenkompott und Wildkräutern € 14
Poussin roulade with orange compote and wild herbs
- Minestrone mit Gemüse-Einlage und Wan-Tan € 8
Minestrone with vegetables and wontons
- Rinderbrühe mit Gemüsestreifen € 8
Beef broth with vegetable stripes
- Feldsalat mit Kürbiskernen, Ziegenkäse und bunten Tomaten € 14
Lamb's lettuce with pumpkin seeds, goat cheese and tomatoes

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

- Bärlauchrisotto mit gebratenen Artischocken und Parmesanseggel € 18
Wild garlic risotto with roasted artichokes and parmesan
- Unsere Bouillabaisse mit Sauce Rouille und Knoblauchbrot € 18
Homemade bouillabaisse rouille and garlicbread
- Gebratener Adlerfisch mit violetter Senfsauce, Fregola Sarda und Mandel-Brokkoli € 18
Roasted croaker with mustardsauce, fregola sarda and almond broccoli
- Perlhuhn auf der Haut gebraten auf Pastinaken-Kartoffel Ragout und Preiselbeerjus € 18
Roasted guineafowl with parsnip- potato- ragout and cranberrysauce
- Rote Bete Ravioli mit Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen € 18
Beetrootravioli with goat cheese and caramalized walnuts
- Königsberger Klopse mit Kapern, Kartoffelpüree und Salat von Roter Bete € 18
Meatballs with capers, mashed potatoes und beetroot salad
- Wilke's Hühnerfrikassee mit Champignons, Spargel, Madras Curry und Risi-Bisi € 18
Chicken fricassee with mushrooms, asparagus, currypowder and rice

DESSERTS | DESSERTS

- Marinierte Erdbeeren mit Sauerkleeeeis und Crumble € 11
Marinated strawberries with sorrel ice cream and crumble
- Geliertes Rhabarbersüppchen mit Rhabarbersorbet € 11
Jellied rhubarbsoup with rhubarbsorbet

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