

LUNCHMENÜ

VON MONTAG, DEN 01.07.2019 - FREITAG, DEN 05.07.2019

VORSPEISEN | STARTERS

- Tomate mit Mozzarella, Pesto und Pinienkernen** € 14
Tomato mozzarella salad with pesto und pine nuts
- Bärlauchschaumsuppe mit Kürbiskernen** - ♣ VEGAN € 8
Creamsoup of wild garlic with pumpkin seeds
- 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 Parmesansegel** € 18
Wild garlic risotto with roasted artichokes and parmesan
- Unsere Bouillabaisse mit Sauce Rouille und Knoblauchbrot** € 18
Homemade bouillabaisse, rouille and garlic bread
- Dreierlei Fischfilet auf geröstetem Schalottenpüree mit Kohlrabiragout und Safransauce** € 18
Three kinds of fish fillet with puree of roasted shallot, turnip cabbage ragout and saffron sauce
- Geschnetzeltes vom Kalb in Pfefferrahmsauce mit Serviettenknödeltalern und Romanesco** € 18
Veal strips in pepper cream sauce with roasted dumplings and romanesco broccoli
- Tofu-Frühlingsrolle, Ananassauc, Wokgemüse und Reis** € 18
Tofu spring roll with pineapple sauce, asian vegetables and rice
- 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

- Erdbeer-Holunder Törtchen mit Erdbeersorbet** € 11
Tarte of strawberries and elderflower with strawberry sorbet
- Unsere Rote Grütze mit Mandel Panna Cotta und Waldbeersorbet** - ♣ VEGAN € 11
Red berry compote with almond panna cotta and sorbet of wild berries

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