

LUNCHMENÜ

VON MONTAG, DEN 08.07.2019 - FREITAG, DEN 12.07.2019

VORSPEISEN | STARTERS

- Rindercarpaccio mit kleinem Salat, Parmesan und altem Balsamico € 14
Beef carpaccio with salad, parmesan cheese and old balsamic vinegar
- Kaltes Erbsen-Minzsüppchen mit Pinienkernen - ♦ VEGAN € 8
Cold peas mint soup with pine nuts
- 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

- Perlgraupenrisotto mit Basilikumpesto und Erbsensprossen € 18
Pearl barley risotto with basil pesto and pea sprouts
- Unsere Bouillabaisse mit Sauce Rouille und Knoblauchbrot € 18
Homemade bouillabaisse, rouille and garlic bread
- Auf der Haut gebratenes Lachsfilet, Safransauce, rotem Mangold und Kartoffelwürfel € 18
Roasted salmon fillet, saffron sauce, red chard and potato cubes
- Tranchiertes Flanksteak, Madeirasauce, gemischte Pilze und Kartoffelbaumkuchen € 18
Carved flank steak with Madeira sauce, mixed mushrooms and layered potato cake
- Hausgemachte Tagliatelle mit Sojabolognese und Parmesan € 18
Homemade tagliatelle with soyabolognese and parmesan cheese
- Königsberger Klopse mit Kapern, Kartoffelpüree und Salat von Roter Bete € 18
Meatballs with capers, mashed potatoes and beetroot salad
- Wilke's Hühnerfrikassee mit Champignons, Spargel, Madras Curry und Risi-Bisi € 18
Chicken fricassee with mushrooms, asparagus, curry powder and rice

DESSERTS | DESSERTS

- Buttermilchespuma mit Blaubeeren Frischkäseis € 11
Buttermilchespuma with blueberries and cream cheese ice cream
- Variation von hausgemachtem Sorbet - ♦ VEGAN € 11
Variation of homemade sorbet

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