

# LUNCHMENÜ

VON MONTAG, DEN 15.07.2019 - FREITAG, DEN 19.07.2019

## VORSPEISEN | STARTERS

- Rindercarpaccio mit kleinem Salat, Parmesan und gereiftem Balsamico** € 14  
Carpaccio of beef with a small salad, parmesan cheese and aged balsamico
- Bärlauchschaumsuppe mit Schwarzbrotcroutons** - ♣ VEGAN € 8  
Creamsoup of wild garlic with dark bread crumble
- Rinderbrühe mit Gemüsestreifen** € 8  
Beef broth with vegetable stripes
- Babyleafsalat mit Kartoffeln, Bohnen, Oliven, Paprika, roten Zwiebeln und Vinaigrette** € 14  
Mixed salad with potatoes, olives, bellpepper, red onions and homemade vinaigrette

## HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

- Perlgraupenrisotto mit Basilikumpesto und Erbsensprossen** € 18  
Risotto made of pearl barley with basilpesto and pea sprouts
- Kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und saurer Garnitur** € 18  
Roastbeef with remoulade sauce, roasted potatoes and mixed pickles
- Gebratenes Lachsfilet mit Fregola Sarda, Kohlrabi und Chimichurri** € 18  
Roasted fillet of salmon with wheat pasta, turnip cabbage and chimichurri
- Geschmorte Rinderbacke auf Kartoffel-Linsen-Ragout und Brokkoli** € 18  
Braised beef cheek with potato-lentil-ragout and broccoli
- Hausgemachte Gnocchetti mit Thaicurrysauce und Wokgemüse** € 18  
Homemade noodles with thai curry sauce and sautéed vegetables
- 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

- Erdbeertörtchen mit Tonkabohneneis** € 11  
Tarte of strawberries with tonkabean icecream
- Dörrobstpraline mit Birnensorbet** - ♣ VEGAN € 11  
Dried fruits' praline with pear 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€