

LUNCHMENÜ

VON MONTAG, DEN 22.07.2019 - FREITAG, DEN 26.07.2019

VORSPEISEN | STARTERS

- Geräucherte Entenbrust mit Feldsalat, Kartoffeldressing, Kürbiskernen und Orange** € 14
Smoked duck breast with lamb's lettuce, potato dressing, pumpkin seeds and orange
- Gazpacho mit Pfirsich und Kresse** - ♡ VEGAN € 8
Gazpacho with peach and cress
- Rinderbrühe mit Gemüsestreifen** € 8
Beef broth with vegetable stripes
- Kleiner Ceasarsalat, Parmesan, Kirschtomaten und Croûtons** € 14
Small ceasar salad with parmesan cheese, cherry tomatoes and croutons

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

- Perlgraupenrisotto mit Basilikumpesto und Erbsensprossen** € 18
Risotto made of pearl barley with basil pesto and pea sprouts
- Gebratene Perlhuhnbrust mit Wokgemüse, Perlzwiebeln und Sesamjus** € 18
Roasted breast of guinea fowl with sautéed vegetables, pearl onion and sesame sauce
- Labskaus mit Spiegelei, Matjes, Roter Bete und saurer Gurke** € 18
Lobscouse with egg, matie, beetroot and pickled cucumber
- Saltimbocca vom Zander mit Salbeibutternage, Petersilienrisotto und getrockneten Tomaten** € 18
pikeperch saltimbocca with sage-butter sauce, parsley risotto and dried tomatoes
- Minestrone mit Reis, Möhren, Zucchini, Staudensellerie, Tomaten und weißen Bohnen** € 18
Minestrone with rice, carrots, courgette, celery, tomatoes and white beans
- 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

- Cassistörtchen mit Vanilleeis** € 11
Tarte of cassis with vanilla ice cream
- Gurkensorbet mit Mango und Passionsfrucht** - ♡ VEGAN € 11
Cucumbersorbet with mango and passionfruit

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