

LUNCHMENÜ

VON MONTAG, DEN 29.07.2019 - FREITAG, DEN 02.08.2019

VORSPEISEN | STARTERS

- Tomate mit Mozzarella, Basilikumpesto und Pinienkernen** € 14
Tomato-mozzarella-salad with basilpesto and pine nuts
- Gekühltes Melonen-Minzsüppchen mit Champagner** - ♡ VEGAN € 8
Iced melon soup with mint and champagne
- Rinderbrühe mit Gemüsestreifen** € 8
Beef broth with vegetable stripes
- Feldsalat mit eingelegtem Kürbis, Linsen und Kürbiskernöl** € 14
Lamb's lettuce with marinated pumpkin, lentils and pumpkin seed oil

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

- Cremiges Fregola Sarda mit gebratenen Artischocken und weißem Tomatenschaum** € 18
Creamy semolina with roasted artichokes and white tomato foam
- Gebratene Perlhuhnbrust mit Portweinjus, Vanille-Karotten und gerösteten Kartoffeln** € 18
Roasted breast of guineafowl with portwinejus, carrots and roasted potatoes
- Kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit Remouladensauce, saurer Garnitur und Bratkartoffeln** € 18
Roastbeef with remoulade sauce, roasted potatoes and mixed pickles
- Gegrilltes Doradenfilet mit Wermuthsauce, Tomaten-Lauch-Gemüse und Süsskartoffelpüree** € 18
Roasted fillet of gilthead with vermuthsauce, tomato-leek-vegetables and sweet potato puree
- Pikante asiatische Shitakeconsommé mit Gemüse, Pilzen, Mie Nudeln und Soja-Ei** € 18
Shitakeconsommé with vegetables, mushrooms, mie noodles and soya marinated egg
- 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

- Variation von hausgemachtem Eis** € 11
Selection of homemade icecream
- Apfeltarte mit Rhababersorbet** € 11
Applepie 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€