

LUNCHMENÜ

VON MONTAG, DEN 19.08.2019 - FREITAG, DEN 23.08.2019

VORSPEISEN | STARTERS

- Geräucherter Thunfisch mit Kaiserschotensalat, Gemüsewürfeln, Koriandermayonnaise und Röstbrot** € 14
Smoked tuna with snap peas salad, vegetables and roasted bread
- Ingwer-Karottensuppe mit Gemüse Wan-Tan** - ♡ VEGAN € 8
Carrot-ginger-soup with vegetable wonton
- Rinderbrühe mit Gemüsestreifen** € 8
Beef broth with vegetable stripes
- Bunter Tomatensalat mit gezupften Büffelmozzarella und Basilikum** € 14
Tomatosalad with buffalo mozzarella and basil

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

- Pfifferlingrisotto mit getrockneten Tomaten und Petersilie** € 18
Risotto of chanterelle with dried tomatoes and parsley
- Wildbratwurst mit Preiselbeersenf, Pommes Dauphine und Rotkohlsalat** € 18
Gamesausage with cranberry-mustard, pommes dauphine and red cabbage salad
- Geschnetzeltes vom Kalb mit Pilzrahmsauce, Spätzle und Brokkoli mit Mandelbutter** € 18
Veal strips in cream and mushroomsauce with spaetzle and broccoli in almondbutter
- Gebratenes Lachsfilet mit Yuzuhollandaise, Pak Choi und Kartoffelwürfel** € 18
Roasted fillet of salmon with yuzuhollandaise, pak choi and potato
- Rote Bete Ravioli mit Lauchgemüse und Walnüssen** € 18
Beetrootravioli with leek and walnuts
- Königsberger Klopse mit Kapern, Kartoffelpüree und Salat von Roter Bete** € 18
Meatballs with capers, mashed potatoes und beetroot salad
- “Pulled Duck Burger“**
im Briochebrötchen mit Wasabimayonnaise, Koriander, Mangosalat und Süsskartoffelpommes € 18
“Pulled Duck Burger“
with brioche, wasabi mayonnaise, coriander, mango and sweet potato fries

DESSERTS | DESSERTS

- Erdbeertörtchen mit Vanillecreme und Waldbeersorbet** € 11
Strawberrtart with vanilla cream and wild berry sorbet
- Variation von hausgemachtem Sorbet** - ♡ VEGAN € 11
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€