

LUNCHMENÜ

VON MONTAG, DEN 09.09.2019 - FREITAG, DEN 13.09.2019

VORSPEISEN | STARTERS

- Tatakilachs auf Wakame, Sprossen und Asiasud** € 14
Salmon tataki with wakame seaweed sprouts and asian sauce
- Steckrübensuppe mit Schwarzbrotcroûtons** - ♡ VEGAN € 8
Turnipsoup with dark bread croûtons
- Rinderbrühe mit Gemüsestreifen** € 8
Beef broth with vegetable stripes
- Avocado-Papayasalat mit Kokos-Chilidressing und Wildkräutern** € 14
Salad of avocado and papaya with coconut-chili-dressind and wild herbs

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

- Kürbis-Gorgonzola-Risotto mit karamellisierten Kürbiskernen** € 18
Pumpkin gorgonzola cheese risotto with caramalized pumpkinseeds
- Hausgemachte Ricitelle mit Kalbsbackenragout und geribenem Pecorino** € 18
Homemade pasta with ragout of veal and pecorino cheese
- Rosa gebratener Hirschrücken mit Gewürzjus, Wirsing und Kroketten** € 18
Saddle of venison with jus, savoy cabbage and croquettes
- Rotbarschfilet mit Fenchelpüree, Safranrübchen und kleinen Kartoffeln** € 18
Red perch fillet with fennelpuree, saffron turnip and potatoes
- Cremige Quinoa mit Falafel und Korianderjoghurt** € 18
Creamy quinoa with falafel and coriander yoghurt
- 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, madras curry powder and rice with peas

DESSERTS | DESSERTS

- Mandeltörtchen mit Cassis und Vanilleeis** € 11
Almondarte with cassis and vanilla ice cream
- Passionsfruchtmousse mit Exoticsorbet** - ♡ VEGAN € 11
Exotic sorbet with mousse of 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€