

# LUNCH MENÜ

VON MONTAG, 04.03.2019 - FREITAG, 08.03.2019

## VORSPEISEN | STARTERS

Tafelspitzterrine mit Meerrettich, Kürbiskernöl  
und kleinem Salat

*Terrine of veal with horseradish, pumpkinseedoil and salad*

€15

Karotten-Ingwersuppe mit Koriander

*Carrot-gingersoup with coriander*

€12 -  VEGAN

2 GÄNGE = €27

*(inkl. Espresso)*

2 COURSES = €27

*(incl. espresso)*

## HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

### FLEISCH | MEAT

Kalbsrahmragout mit Baby-Möhren, Zuckerschoten, Blumenkohl und cremiger Polenta

*Vealragout with carrots, sugar snaps, cauliflower and polenta*

€19

2014 Spätburgunder B, Weingut Friedrich Becker, Schweigen, Pfalz, Deutschland

€ 8 - 0,1L

### FISCH | FISH

Gebratener St. Pierre mit Orangensauce, sautiertem Fenchel und Kartoffelschaum

*Roasted St Pierre with orangesauce, sautéed fennel and potatofoam*

€19

2015 Chardonnay, Freemark Abbey, Nappa Valley, Amerika

€12 - 0,1L

### VEGETARISCH | VEGETARIAN

Ziegenkäseravioli auf Kirschtomaten-Lauchgemüse und Beurre Blanc

*Ravioli of goatcheese with cherrytomato-leekvegetable and beurre blanc*

€17

2017 Grauburgunder trocken Erste Lage „Kronenbühl“, Weingut Wöhrle, Baden, Deutschland

€ 10 - 0,1L

3 GÄNGE = €34

*(inkl. Espresso)*

3 COURSES = €34

*(incl. espresso)*

## DESSERT | DESSERT

Vollmilchschokoladenmousse mit Erdnüssen  
und Rhabarbersorbet

*Milkchocolat mousse with peanuts and rhubarbsorbet*

€11

Geeiste Kokosnuss mit exotischen Früchten

*Iced coconut with exotic fruits*

€13  VEGAN