

# LUNCH MENÜ

VON MONTAG, 11.03.2019 - FREITAG, 15.03.2019

## VORSPEISEN | STARTERS

Feldsalat in Kartoffeldressing mit krossem Speck, gebratenen gemischten Pilzen und Croûtons

*Lamb's lettuce with potatodressing, roasted bacon, mushrooms and croutons*

€15

Kartoffelsuppe mit Majoran

*Potatosoup with marjoram*

€12 -  VEGAN

2 GÄNGE = €27

(inkl. Espresso)

2 COURSES = €27

(incl. espresso)

## HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

### FLEISCH | MEAT

Auf der Haut gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn, Karottelpüree, Brokkoli und Portweinjus

*Roasted breast of black feathered chicken, potato puree, broccoli and jus of fortified wine*

€19

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

€ 8 - 0,1L

### FISCH | FISH

Gebratenes Rotbarschfilet, Kartoffelwürfel, Balsamicolinsen und Crème Fraîche Sauce

*Roasted red perch, potato cubes, balsamicolentils and crème fraîche sauce*

€19

2015 Chardonnay, Freemark Abbey, Nappa Valley, Amerika

€12 - 0,1L

### VEGETARISCH | VEGETARIAN

Hausgemachte Tofu Frühlingsrolle mit gebratenen Eiernudeln und süß-saurer Sauce

*Homemade tofu springroll with roasted eggnoodles and wryly sauce*

€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

Himbeermousse mit Schokoladencreme und Vanilleeis

*Raspberrymousse with chocolate cream and vanilla icecream*

€11

Walnusscreme mit Birnensorbet

*Cream of walnut with pearsorbet*

€13  VEGAN