

LUNCH MENÜ

VON MONTAG, 18.02.2019 - FREITAG, 22.02.2019

VORSPEISEN | STARTERS

Gebeizter Thunfisch mit altem Balsamico und Pinienkernen

Pickled tuna with balsamico and pine nuts

€15

Maronensuppe mit sautierten Pilzen

Sweet chestnut soup with sauteed mushrooms

€12 - ♡ VEGAN

2 GÄNGE = €27

(inkl. Espresso)

2 COURSES = €27

(incl. espresso)

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

FLEISCH | MEAT

Kalbsbackenragout mit hausgemachter Pasta und Wildkräutern

Ragout of veal with homemade pasta and wild herbs

€19

2015 Yakka Shiraz, Longview, Adelaide Hills, Australien

€7 - 0,1L

FISCH | FISH

Gebratenes Lachsfilet mit Limonenhollandaise, Schlosskartoffeln und grünem Spargel

Roasted salmon with limehollandaise, buttered potatoes and green asparagus

€19

2015 Chardonnay, Freemark Abbey, Nappa Valley, Amerika

€12 - 0,1L

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Fregola Sarda mit Sojabolognese, Ziegenkäse und Shisokresse

Fregola sarda with soyabolognese, goat cheese and shiso cress

€17

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

€10 - 0,1L

3 GÄNGE = €34

(inkl. Espresso)

3 COURSES = €34

(incl. espresso)

DESSERT | DESSERT

Zimtparfait mit Aprikose und Vanillecreme

Cinnamon parfait with apricot and vanillacream

€11

Gefrorener Kokosschaum mit Sanddornengel und exotischen Früchten

Iced coconut foam with seabuckthorn and exotic fruits

€13 ♡ VEGAN