

LUNCH MENÜ

VON MONTAG, 25.02.2019 - FREITAG, 01.03.2019

VORSPEISEN | STARTERS

Mosaik von Lachs und Heilbutt mit Wildkräutern und zweierlei Maracuja

Mosaic of salmon and halibut with wild herbs and two kinds of passion fruit

€15

Sellerie-Apfelsuppe mit karamellisierten Walnüssen

Celery apple soup with caramelized walnuts

€12 -  VEGAN

2 GÄNGE = €27

(inkl. Espresso)

2 COURSES = €27

(incl. espresso)

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

FLEISCH | MEAT

„Zweierlei Ente“ confierte Keule und gebratene Brust mit Shoyujus, Gemüse aus dem Wok und Duftreis

Duck confided club and roasted breast with shoyujus, wok vegetables and fragrant rice

€19

2015 Yakka Shiraz, Longview, Adelaide Hills, Australien

€7 - 0,1L

FISCH | FISH

Hamburger Pannfisch mit Senfsauce, Babyspinat, Gurkenspiralen und Bratkartoffelespuma

Hamburger Pannfisch with mustard sauce, baby spinach, cucumber spirals and fried potato sponge

€19

2015 Chardonnay, Freemark Abbey, Nappa Valley, Amerika

€12 - 0,1L

VEGETARISCH | VEGETARIAN

Hausgemachte Penne mit Gemüsebolognese und frischem Parmesan

Homemade penne with vegetable bolognese and fresh parmesan

€17

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

€10 - 0,1L

DESSERT | DESSERT

3 GÄNGE = €34

(inkl. Espresso)

3 COURSES = €34

(incl. espresso)

Passionsfruchtmousse mit Mango und Kokoseis

Passion fruit mousse with mango and coconut ice cream

€11

Variation von hausgemachtem Sorbet

Variation of homemade sorbet

€13  VEGAN