

## LUNCH IN DER WOCHE VOM 12. – 16. DEZEMBER 2016

Ein Hauptgang, eine Vorspeise oder ein Dessert, inkl. Wasser & Kaffee, zum Preis von 17€ / drei Gänge 21€  
One main course, one starter or one dessert, incl. water & coffee 17 € / three courses 21 €

**Frischer Saft aus gelber Paprika, Agavendicksaft & Zitrone** 8  
Fresh juice of yellow bell pepper, agave syrup & lemon

### VORSPEISEN / STARTERS

**Rote Bete Suppe, Rauchforelle** 7  
Beetroot soup, smoked trout

**Sommerrolle, Chinakohl, Wurzelgemüse, Sesam, Koriander** 7  
Summer roll, chinese cabbage, sesame, coriander

**Rucola, Aubergine, Pecorino, Pinienkerne, Tomate** 7/ 14  
Rocket salad, eggplant, pecorino cheese, pine nuts, tomato

### HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

**Kalbsschulter, Krautnudel, Petersilienwurzel, Lauch** 15  
Shoulder of veal, cabbage noodle, parsley root, leek

**Zander, Topinambur, Ochsenherztomate, Pakchoi** 16  
Pike perch, sunchoke, tomato, pak choi

**Risotto, Pilze, Mangold, Parmesan** 14  
Risotto, mushrooms, chard, parmesan cheese

**Penne, Rinderstreifen, Brokkoli, Peperoni, Zwiebel** 14  
Penne pasta, beef, broccoli, red peppers

### DESSERTS

**Bûche de Noël, Zartbittermousse, Haselnusscremeux** 7  
Bûche de Noël, bitter chocolate, hazelnut cremeux

**Exotictarte, Passionsfrucht-Mango-Konfit, Kokosmousse** 7  
Exotic tarte, passion fruit, mango, coconut mousse

### À LA CARTE GERICHTE

**Caesar Salat mit Croûtons, Parmesan, Speck und Riesengarnelen** 18  
Caesar salad with croûtons, parmesan, bacon and king prawns

**mit Poulardenbrust** 16  
with chicken breast

**Rinderfilet, Pommes Frites, Salat, Café de Paris Butter** 38  
Filet of beef, French fries, salad, café de Paris butter

**Seeteufel, Petersilienwurzel, Lauch, Pilze, Brokkoli** 32  
Monkfish, parsley root, leek, mushrooms, broccoli

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Karte mit Allergenkennzeichnung  
Please ask for our menu with allergen labelling in case of allergies or intolerances