

LUNCH IN DER WOCHE VOM 06. MÄRZ – 10. MÄRZ 2017

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

Linsensuppe, Apfel, Wildschwein 7
Lentils soup, apple, wild boar

Dorade, Kräuter, Haselnuss, Zitrone 7
Gilthead, herbs, hazelnut, lemon

Rucola, Ziegenkäse, Kürbis, Sanddorn 7 / 14
Rocket salad, goat cheese, pumpkin, seabuckthorn

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

Perlhuhnbrust, Kaiserschoten, Pilze, Petersilie 15
Guineafowl breast, snow peas, mushrooms, parsley

Skrei, Senf, Pak Choi, Miso 16
Skrei, mustard, pak choi, miso

Risotto, Blumenkohl, Cranberry, Nüsse 14
Risotto, cauliflower, cranberry, nuts

Orecchiette, Pulpo, Zucchini, Paprika, Tomate 14
Orecchiette, pulpo, courgette, bell pepper, tomato

DESSERTS

Pistazien Sablé, Cassisschaumkuss 7
Pistachio Sablé, cassis marshmallow

Pecanuss – Pralinenmousse, Vanille – Ahorncrème, Crumble 7
Pecan nut – praline mousse, vanilla – maple crème, crumble

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, Pulpo, Zucchini, Paprika, Tomate 32
Monkfish, pulpo, courgette, bell pepper, tomato

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