

LUNCH IN DER WOCHE VOM 18. APRIL – 21. APRIL 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 Fresh juice of yellow bell pepper, agave syrup & lemon	8
VORSPEISEN / STARTERS	
Spargelsuppe, Schinkenchip Asparagus soup, ham chip	7
BBQ Wels, Rettich, Crème Fraîche, Petersilie BBQ catfish, radish, crème fraîche, parsley	7
Linsensalat, Wildkräuter, Geflügelleber, Passionsfrucht Lentils salad, wild herbs, poultry liver, passion fruit	7 / 14
HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES	
Kalb, Rahm, Spargel, Pilze, Kartoffel Veal, cream, asparagus, mushrooms, potato	15
Lachsforelle, Tomate, Senf, Wurzelgemüse, Spinat Salmon trout, tomato, mustard, root vegetable, spinach	16
Risotto, Rote Bete, Ei, Staudensellerie Risotto, beetroot, egg, celery	14
Linguine, Salsiccia, Mimolette, Brokkoli, Peperoni Linguine, Salsiccia, Mimolette, broccoli, hot pepper	14
DESSERTS	
Baba au Lillet, Rhabarbersaft, Grüntee-Gel Baba au Lillet, rhubarb juice, green tea jelly	7
Yuzutarte Crèmeux, weiße Schokoladenchantilly, Himbeerkonfit Yuzutarte Crèmeux, white chocolate chantilly, raspberry confit	7
À LA CARTE GERICHTE	
Caesar Salat mit Croûtons, Parmesan, Speck und Riesengarnelen Caesar salad with croûtons, parmesan, bacon and king prawns	18
mit Poulardenbrust with chicken breast	16
Rinderfilet, Pommes Frites, Salat, Café de Paris Butter Filet of beef, French fries, salad, café de Paris butter	38
Seeteufel, Rote Bete Risotto, Spinat, Spargel Monkfish, beetroot risotto, spinach, asparagus	32

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