

LUNCH IN DER WOCHE VOM 24. JULI BIS 28. JULI 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

Tomaten – Kokos – Suppe, Thai - Basilikum, Sesam 7
Tomato – coconut – soup, thai - basil, sesame

Entenleber, Brombeere, Sellerie, Apfel 7
Duck liver, blackberry, celery, apple

Zucchini – Mizunasalat, Feta, Pulpo, Fugas 7/ 14
Courgette – mizuna salad, feta cheese, pulpo, fugas

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

Flanksteak, Petersilie, Kohlrabi, Parmesan 15
Flank steak, parsley, kohlrabi, parmesan cheese

Seehecht, Wurzelgemüse, Ingwer, Quinoa 16
Hake, root vegetable, ginger, quinoa

Risotto, Kohlrabi, Käse, Pilze, Kräuter 14
Risotto, kohlrabi, cheese, mushrooms, herbs

Tagliatelle, Kalbsnack, Peperoni, Brokkoli, Aprikose 14
Tagliatelle, veal shank, pepperoni, broccoli, apricot

DESSERTS

Griesflammerie – Tarte, Blaubeermousse, Zitronen-Thymian-Espuma 7
Semolina flummery tarte, blueberry mousse, citrus thyme foam

Pistaziencrumble, Himbeermoussedôme, Joghurtkern 7
Pistachio crumble, raspberry mousse dôme, yoghurt core

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, Beilagensalat, Café de Paris Butter 38
Filet of beef, French fries, side salad, café de Paris butter

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