

LUNCH IN DER WOCHE VOM 04. September BIS 08. September 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

Kürbis – Curry Suppe, Hamachi 7
Pumpkin – curry soup, hamachi

Rosa Kalbstafelspitz, Gurke, Wasabi, Radieschen 7
Medium prime boiled veal, cucumber, wasabi, radishes

Rucola, Aubergine, Tomate, Pinienkerne, Belper Knolle 7/ 14
Rocked salad, eggplant, tomato, pine nuts, Belper Knolle

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

Kalbsschaukel, Pilze, Bohne, Polenta 15
Veal blade, mushrooms, beans, polenta

Dorade, Gemüse, Tagliatelle, Quinoa, Tomate 16
Giltthead, vegetables, tagliatelle, quinoa, tomato

Rote Bete Risotto, Sellerie, Walnuss, Ziegenkäse 14
Beetroot risotto, celery, walnut, goat cheese

Penne, Bayonner Schinken, Rucola, Peperoni, Zwiebel 14
Penne, Bayonne ham, rocked salad, hot pepper, onion

DESSERTS

Sacherbiskuit, Schokoladenmousse, Brombeersauce 7
Sacher biscuit, milk chocolate mousse, black berry sauce

Pochierte Eiweißwolke, Vanillesauce, geröstete Mandel 7
Poached egg white cloud, vanilla sauce, roasted almond

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