

LUNCH IN DER WOCHE VOM 18. September BIS 22. 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

Geröstete Blumenkohlsuppe, Kalbszunge, Sellerie, Apfel 7
Roasted cauliflower soup, veal tongue, celery, apple

Bouillabaissemousse, Calamaretti, Zucchini, Topinambur 7
Bouillabaissemousse, calamaretti, courgettes, Jerusalem artichoke

Linsensalat, Passionsfrucht, Kartoffelstroh, Aubergine, Schafskäse 7/ 14
Lentils salad, passionfruit, potato straw, eggplant, sheep's cheese

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

Duroc Backe, Kartoffel, Stielmus, Karotte, Sesam 15
Duroc cheek, potato, turnip greens, carrot, sesame

Waller, Kürbis, Mangold, Shiitake 16
Sheatfish, pumpkin, chard, shiitake

Farfalle, Gorgonzola, Birne, Chicorée 14
Farfalle, Gorgonzola, pear, chicory

Kräuterrisotto, Krustentier, Mais, Cashewkerne 14
Herb risotto, crustacean, corn, cashew nuts

DESSERTS

Haselnussbiskuit, Birnenkonfit, Orellys Chantilly 7
Hazelnut biscuit, pear confit, orellys chantilly

Schokoladensablé, Schwarzwäldermousse 7
Chocolate sable, black forest 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, 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