

LUNCH IN DER WOCHE VOM 16. OKTOBER BIS 20. OKTOBER 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

Kohlrabisuppe, Mayonnaise, Schinken 7
Kohlrabi soup, mayonnaise, ham

Wildschwein, Apfel, Walnuss, Mascarpone, Sellerie 7
Wild boar, apple, walnut, mascarpone, celery

Karottensalat, Roggen, Pilze, Wildkräuter 7 / 14
Carrot salad, rye, mushrooms, wild herbs

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

Entenkeule, Topinambur, Stängelkohl, Karotten, Marone 15
Duck haunch, Jerusalem artichoke, Cima di Rappa, carrots, chestnut

Fjord Forelle, BBQ Zwiebel, Kürbis, Gurke 16
Fjord trout, BBQ onion, pumpkin, cucumber

Farfalle, Antipasti, Ruccola, Pinienkerne 14
Farfalle, antipasti, rocket salad, pine nuts

Risotto, Merguez, Petersilie, Pilze 14
Risotto, merguez, parsley, mushrooms

DESSERTS

Karamellmousse, Vanille – Birnenkompott, Nougatcrème 7
Caramel mousse, vanilla – pear compote, nougat cream

Mandelbiskuit, Honigcrème, Pflaumenkompott 7
Almond biscuit, honey cream, plum compote

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