
MITTAGSMENÜ

Rote Beete Carpaccio/ Ziegenkäse 5/ 8
Mango/ karamalisierte Walnüsse/ Olivenöl

Rindfleischsalat mit Bratkartoffeln 13
Paprika/ Saure Gurken/ Perlzwiebeln/ Rote Zwiebeln/ Gartenkresse
Brokkoli-Blumenkohl-Auflauf mit Bratkartoffeln 10
& Salatbouquet

Kischkompott mit Vanillesauce 5

3-Gang Menü: 21,-/ 18,- **oder 2-Gang:** 17,-/ 14,-

MITTAGSMENÜ- & KARTE



MITTWOCH bis SONNTAG
08.-12.01.2020
12:00-14:30 (Sa/So bis 14:00)

Burger/ 180g Beef/ Emmentaler/ Spiegelei 16
Cocktailsauce/ Zwiebeln/ Tomaten/ Salat/ Sauere Gurken/
Butter-Bioche-Brötchen/ Fritten
(Fritten in Rinderfett ausgebacken +2,-)

Burger/ Süßkartoffel-Kichererbsen-Patty/ 🌿🌿 16
Brokkoli/ Blumenkohl/ Mandeln/
Tomaten/ Salat/ Fritten

Topinambur-Suppe mit Marzipan-Crumble 10 🌿
Haselnussöl/ Marzipan/ Rosinen/ Shiso^(1,6,8)

Burrata/ Maronen/ Wirsing/ 12 🌿
Mandarinen/ Kartoffeldressing ⁽⁶⁾

Strudel/ Austernpilze/ Kartoffeln/ 17 🌿🌿
Weißkohl/ Sellerie-Rosinen-Gemüse ^(1,5)

Steak frites/ 200g Rinderhüftsteak/ Fritten/ 19
gebratene Zwiebeln/ hausgemachte Kräuterbutter
(Fritten in Rinderfett ausgebacken +2,-) ^(4,6,12)

Edelpilzravioli mit Bio Shiitake Pilzen VSP 10 / HG 17
aus Saarbrücken, Ricotta, Salzmandeln, 🌿
brauner Butter und Parmesan ^(1,3,7,8)

Wiener Schnitzel oder **Cordon Bleu** vom Kalbsrücken 24/27
mit Kochschinken, Raclette- & Schmelzkäse dazu^(1,3,7,10)
hausgemachter Kartoffelsalat, Panko & Preiselbeeren
