

# LUNCH MENÜ

## VORSPEISEN | STARTERS

### Rindercarpaccio mit kleinem Salat und gerösteten Pinienkernen

*Beef carpaccio with small salad and roasted pine nuts*

€15

### Marinierte Scheiben von der Roten Bete mit karamellisierten Birnen, Rauke und Walnüssen

*Marinated slices of beetroot with pears, rocket salad and walnuts*

€12 - 🌱 VEGAN

2 GÄNGE = €27

*(inkl. Espresso und Gebäck)*

2 COURSES = €27

*(incl. espresso and pastries)*

## HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

### FLEISCH | MEAT

#### Kalbsrahmgeschnetzelttes mit Waldpilzen und Butterspätzle

*Creamy veal strips with sautéed mushrooms and buttered spaetzle*

€19

2012 Gallinas Y Focas, 4 Kilos Vinicola, Mallorca

€10 - 0,1L

### FISCH | FISH

#### Gebratenes Lachsfilet mit Senfsauce, Rahmspinat und Kartoffeln

*Fried filet of salmon with mustard sauce, creamed spinach and potatoes*

€19

2016 Weißburgunder QUIDDJE, Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz

€6 - 0,1L

### VEGETARISCH | VEGETARIAN

#### Gemüsecurry mit Basmatireis

*Vegetable curry with basmati rice*

€17 - 🌱 VEGAN

2015 Sauvignon Blanc, Greenhough, Nelson, Neuseeland | *New Zealand*

€7 - 0,1L

## DESSERT | DESSERT

3 GÄNGE = €34

*(inkl. Espresso und Gebäck)*

3 COURSES = €34

*(incl. espresso and pastries)*

### Zitronengras-Crème brûlée

*Lemongras crème brûlée*

€11

### Haselnusscrème mit eingelegten Preiselbeeren, Birnensorbet und Malzcrumble

*Hazelnut cream with pickled cranberries, pear sorbet and malt crumble*

€13 - 🌱 VEGAN