

BUSINESS LUNCH 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr

2 GÄNGE PRO PERSON € 39,00 / 2 courses per person € 39,00 3 GÄNGE PRO PERSON € 44,00 / 3 courses per person € 44,00

RUCOLASALAT, GELBE CHERRYTOMATEN, RADIESCHEN, WALNÜSSE, MARINIERTER RHABARBER, MARACUJA DRESSING
Rocket salad, yellow cherry tomatoes, radish, walnuts, marinated rhubarb, passionfruit dressing

GEBACKENE GARNELE IM KARTOFFELNEST, GEGRILLTE WASSERMELONE, FETACREME, VANILLE EMULSION
Baked shrimp in a potato nest, grilled watermelon, feta cheese cream, vanilla emulsion

SPARGELCREMESUPPE, ERDBEER-CHILI RAGOUT, ERBSENSPROSSEN
Asparagus cream soup, strawberry chili ragout, pea sprouts

DEUTSCHER STANGENSPIRGEL, NEUE KARTOFFELN, SAUCE HOLLANDAISE MIT RAUCHSCHINKEN **ODER** DUDOC-SCHWEINESCHNITZEL
*German asparagus, new potatoes, Sauce Hollandaise with smoked ham **or** Duroc pork schnitzel*

GEBRATENES ADLERFISCHFILET, LEIPZIGER ALLERLEI, BÄRLAUCH VELOUTÉ
Fried eaglefish filet, mixed vegetables (peas, carrots, asparagus), wild garlic velouté

KALBSINVOLTINI, DREIERLEI GARTENERBSE, SALBEIJUS
Veal involtini, trilogy of garden pea, sage jus

FRÜCHTEAUSWAHL MIT PASSIONSFRUCHTSORBET
Fruit selection, passionfruit sorbet

VANILLE-RHABARBERSCHNITTE, ERDBEEREIS
Vanilla rhubarb slice, strawberry ice cream

HIMBEER CRÈME BRÛLÉE, VANILLEEIS
Raspberry crème brûlée, vanilla ice cream

**WEIN SPECIAL:
BESTELLEN SIE EIN GLAS WEIN
ZU IHREM LUNCH MENÜ DAZU.
PRO GLAS WEIßWEIN ODER ROTWEIN 0,1 l 6,00 €**



HIER SCANNEN FÜR ALLERGENE
SCAN HERE FOR ALLERGENS

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Bedienungsgeld.
Für Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen fragen Sie gerne unser Servicepersonal.
*All prices are in Euro inclusive of VAT and service charge.
For information about ingredients and allergens please contact our service staff.*