

MITTAGSKARTE

LUNCHMENU

VON 12:00 UHR BIS 14:30 UHR

Vorspeisen | starters

Caesar Salat A, C, D, G, J
Parmesandressing | Croutons

Caesar salad

parmesandressing | croutons

11,00 €

mit Hähnchenbruststreifen

with chicken breast

16,50 €

mit gebratenen Lachswürfeln D

with grilled salmon

19,50 €

Herbstliche Blattsalate A, G, H, I, J, L

Cerealien | Cranberries

Dressing zur Wahl

- Safran Paprika

- "Nordic Orange" – Sanddorn-Mandarine

- "Violette Traube" - Balsamico

- "Juicy" - Maracuja-Dressing

Autumn salad

cereals | cranberries

14,50 €

Antipastivariation 1, 2, 3, B, D, G, J

Garnele | Gemüse | Serrano

Rindertatar

Variation of antipasti

king prawn | vegetables

tatar of beef

22,50 €

Bouillabaisse – Unsere Fischsuppe

A, B, D, G, I, L, N

Our fish soup

19,50 €

Tagessuppe G, I, L

Daily soup

8,00 €

Hauptgänge

maincourses

Linguine Aglio e olio A, C, G, I, L

Tomaten | Parmesan

Pasta aglio e olio

tomato | parmesan

14,50 €

Linguine Aglio e olio | Garnelen A, B, C, D, G, I, L, N

Tomaten | Parmesan

Pasta aglio e olio

tomato | parmesan

king prawns

26,50 €

Räucherlachs -kalt- 2, D, I, J

Rösti | Salat | Dill – Senf - Sauce

Smoked salmon -cold-

hash browns | salad | dill – mustard - sauce

18,50 €

Himmel und Äd

Kartoffelpüree | Schmorzwiebeln

Apfelspalten

Himmel und Äd

mashed potato | braised onions

apple slices

16,50 €

Backfisch 2, 3, A, C, D, G, I, J

Remouladensauce | Bratkartoffeln mit Speck

und Zwiebeln | Kleiner Salat

Deep fried fish

*remoulade sauce | fried potatoes with bacon
and onions | salad*

18,50 €

Unsere Weinempfehlung

2020	Vinum	0,2l	9,00 €
		0,75l	28,00 €

Colombard | Gros Manseng
Domaine Saint Lannes | Gascogne
Der Geschmack ist erfrischend und reich an Nuancen
von weißen Früchten, Zitrusfrüchten und frischer Minze

Hauptgänge maincourses

Hähnchen-Curry G, I, L
Basmati-Duftreis | buntes Gemüse
Chicken curry
basmati rice | vegetables
18,50 €

Bouillabaisse - Unsere Fischsuppe - A, B, D, G, I, L, N
Our fish soup
28,50 €

Gesottener Kalbstafelspitz
Meerrettichsauce | Bouillongemüse
Horseradish sauce | Bouillon vegetables
22,50 €

Sanft geschmorte Rinderroulade
Apfelrotkraut | Kartoffelkloß
Gently braised beef roulade
Red cabbage | potato dumpling
24,50 €

Hauptgänge maincourses

Currywurst von der Premium Bratwurst der Metzgerei Sommer aus dem Sauerland
Beilagensalat
Süßkartoffelpommes 4, 10, G, I, J, L
Grilled Sausage
onion jus | salad
sweet potato fries
13,50 €

Steinpilz Gnocchi | Liebstöckelschaum A, C, G, I, J, L
Spinat | geschmolzene Tomate | Parmesan
Penny pun gnocchi | lovage foam
spinach | tomato | parmesan
23,50 €

Wiener Schnitzel A, C, F, G, H, I, J, L
Trüffelpommes mit Grana Padano
Kleiner Salat | Zitrone | Preiselbeeren
Escalope vienna style
french fries with truffle and parmesan
cranberries | salad
30,50 €

Dessert

Große Kugel Vanilleeis A, C, E, G, H, L
Eierlikör | warme Callebaut Schokolade
Large scoop of vanilla ice cream
egg nogg | warm chocolate sauce
9,50 €

Sorbetvariation
Variation of sorbet
9,50 €

Nougat Crème brûlée A, C, E, G, H
Nougat crème brûlée
13,50 €