

# MITTAGSKARTE

## LUNCHMENU

VON 12:00 UHR BIS 14:30 UHR

### Vorspeisen | starters

Caesar Salat <sup>A, C, D, G, J</sup>  
Parmesandressing | Croutons  
*Caesar salad*

*parmesandressing | croutons*

14,50 €

mit Hähnchenbruststreifen  
*with chicken breast*

20,00 €

mit gebratenen Lachswürfeln <sup>D</sup>  
*with grilled salmon*

23,00 €

Frühlingshafter Ackersalat <sup>A, G, H, I, J, L</sup>  
Cerealien | Cranberries

Dressing zur Wahl

- Safran Paprika

- "Nordic Orange" - Sanddorn-Mandarine

- "Violette Traube" - Balsamico

- "Juicy" - Maracuja-Dressing

*Spring Salad*

*cereals | cranberries*

16,00 €

Antipastivariation <sup>1, 2, 3, B, D, G, J</sup>

Garnele | Gemüse | Serrano

Rindertatar

*Variation of antipasti*

*king prawn | vegetables*

*tatar of beef*

22,50 €

Rinderfilet Carpaccio <sup>C, G, H, I, J, L</sup>

Trüffelcreme | Rucola | Gedörnte Tomaten

Pinienkerne

*Beef Fillet Carpaccio*

*Truffle Cream | Arugula | Sundried Tomatoes*

*Pine Nuts*

22,50 €

Tagessuppe <sup>G, H, I, L</sup>

*Daily soup*

11,00 €

## Hauptgänge

### maincourses

Linguine Aglio e olio <sup>A, C, G, I, L</sup>

Tomaten | Parmesan

*Pasta aglio e olio*

*tomato | parmesan*

18,50 €

Linguine Aglio e olio | Garnelen <sup>A, B, C, D, G, I, L, N</sup>

Tomaten | Parmesan

*Pasta aglio e olio*

*tomato | parmesan*

*king prawns*

31,50 €

Gebeizter Fjordlachs -kalt- <sup>A, D, G, H, I, J, L</sup>

Wildkräuter Salat | Kräutermayonnaise

Pinienkerne

*Marinated Salmon*

*Wild Herbs Salad | Herbal - Mayonnaise*

21,50 €

Schweinefiletmedaillons <sup>C, G, H, I, J, L</sup>

Hollandaise | Kräuterrisotto | Spargelragout

Pork Fillet Medaillons | Hollandaise

Herb Risotto | Asparagus Ragout

25,50 €

Backfisch <sup>2, 3, A, C, D, G, I, J</sup>

Remouladensauce | Bratkartoffeln mit Speck

und Zwiebeln | Kleiner Salat

*Deep fried fish*

*remoulade sauce | fried potatoes with bacon*

*and onions | salad*

21,50 €

## Limonaden

Homemade Erdbeer-Minz Limonade  
*Homemade strawberry mint  
lemonade*  
4,50 €

Homemade Ananas-Maracuja  
Limonade  
*Homemade pineapple maracuja  
lemonade*  
4,50 €

Homemade Gurken-Limetten-Limonade  
*Homemade cucumber-lemon  
lemonade*  
4,50 €

## Hauptgänge maincourses

Hähnchen-Curry G, L, L  
Basmati-Duftreis | buntes Gemüse  
*Chicken curry  
basmati rice | vegetables*  
21,50 €

Bouillabaisse - Unsere Fischsuppe - A, B, D, G, I, L, N  
*Our fish soup*  
Vorspeise 23,50 €  
Hauptgang 31,50 €

Currywurst von der Premium Bratwurst der  
Metzgerei Sommer aus dem Sauerland  
Beilagensalat  
Süßkartoffelpommes 4, 10, G, I, J, L  
*Grilled Sausage  
currysauce | salad  
sweet potato fries*  
15,50 €

## Hauptgänge maincourses

Trüffel Gnocchi | Ziegenkäse A, C, G, H, I, J, L  
Pinienkerne | gedörrte Tomaten | Parmesan  
*truffle gnocchi | goat cheese | pine nuts  
dried tomato | parmesan*  
24,50 €

Wiener Schnitzel A, C, F, G, H, I, J, L  
Pommes mit Grana Padano | Hollandaise  
Kleiner Salat | Zitrone | Preiselbeeren  
*Escalope vienna style  
French Fries with Parmesan | Hollandaise  
Cranberries | Salad*  
32,50 €

Gekochter Rindertafelspitz G, I, J, L  
Meerrettichsauce | Kartoffelpüree |  
Rahmspinat  
Boiled Beef | Horseradish Sauce |  
Mashed Potatoes | Creamed Spinach  
25,50 €

## 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*  
11,00 €

Sorbetvariation  
*Variation of sorbet*  
10,00 €

Vanille Crème Brûlée A, C, E, G, H, L  
Waldmeister | Rhabarber  
*Vanille Crème Brûlée  
Woodruff | Rhubarb*  
14,50 €