

# 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 €

Roastbeef -kalt- <sup>2, 3, C, D, G, I, J, L</sup>  
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
Remoulade | Salat  
Roast beef -cold-  
fried potatoes with bacon and onions  
remoulade | salad  
20,50 €

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*  
*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 <sup>G, I, L</sup>  
Basmati-Duftreis | buntes Gemüse  
*Chicken curry  
basmati rice | vegetables*  
21,50 €

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

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

## Hauptgänge maincourses

Spargelravioli | Wildkräuter <sup>F, A, C, G, H, I, J, L</sup>  
Pinienkerne | gedörrte Tomaten  
Zitronen-Chutney  
*asparagus ravioli | herbs | pine nuts  
dried tomato | lemon chutney*  
24,50 €

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

Himmel & Äad <sup>2, 3 A, C, G, H, I, J, L</sup>  
Blutwurst | Kartoffelpüree | Apfel | Röstzwiebel  
*Blood sausage | mashed potatoes | apple*  
19,50 €

## Dessert

Große Kugel Vanilleeis <sup>A, C, E, G, H, L</sup>  
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 <sup>A, C, E, G, H, L</sup>  
Waldmeister | Rhabarber  
*Vanille Crème Brûlée  
Woodruff | Rhubarb*  
14,50 €