

MITTAGSKARTE LUNCHMENU

VON 12:00 UHR BIS 14:30 UHR

Caesar Salat ^{A, C, D, G, J}
Parmesandressing | Croutons
Caesar salad
parmesandressing | croutons

15,50 €

mit Hähnchenbruststreifen
with chicken breast

21,50 €

mit gebratenen Lachswürfeln
with grilled salmon

24,50 €

Frühlingshafter Ackersalat ^{A, G, H, I, J, L}
Cerealien | Cranberries | Dressing zur Wahl

- Tomaten Dressing

- "Nordic Orange" – Sanddorn-Mandarine

- "Violette Traube" - Balsamico

- "Juicy" - Maracuja-Dressing

Spring Salad | cereals | cranberries

16,50 €

Antipastivariation ^{1, 2, 3, B, D, G, J}

Garnele | Gemüse | Serrano | Rindertatar

Variation of antipasti | king prawn | vegetables
tatar of beef

22,50 € Für 2 Personen/ For 2 30,00 €

Gebeizter Wildlachs ^{2, 3, 8, D}

Gurkensud | Zitrusmarmelade

Wildkräutersalat

pickled salmon

cucumber broth | lemonjam | wild herbs

24,50 €

Rinder Carpaccio ^{2, 3, 8, G}

Trüffelcreme | Parmesan | Gartenkräuter

Sonnengetrocknete Tomaten

beef carpaccio

truffle crème | grana Padano | garden herbs

sun dried tomatos

21,50 €

Tagessuppe

Daily soup

11,00 €

Hauptgänge Maincourses

In Salbei gebratene Kalbsleber ^{3, 8, A, G}

Aprikosen-Senf-Chutney

Pfifferline a la Nage

Kartoffelpüree

fried veal liver in sage

apricot – mustard – chutney

chanterelles a la nage

mashed potatoes

26,50 €

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

24,50 €

Australisches Rinderfilet ^{A, H, I, J}

Madeira -Jus | Cashewkern-Kruste

Babykarotten | Perlzwiebeln

Pomme Parisienne

australien beeffilet

madeira – jus | Cashewcrust

baby carrots | pearl onions

pomme parisienne

44,50 €

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, I, L
Basmati-Duftreis | buntes Gemüse
Chicken curry
basmati rice | vegetables
23,50 €

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
18,50 €

Hauptgänge maincourses

Pfifferlinge a la Nage | Frischkäseravioli A, C, G, H, I, J, L
Grana Padano | gedörnte Tomaten
Rucola
chanterelles a la nage
cream cheese ravioli
dried tomato | arugula | grana padano
25,50 €

Wiener Schnitzel A, C, F, G, H, I, J, L
Pommes | Trüffelcreme
Kleiner Salat | Zitrone | Preiselbeeren
Escalope vienna style
French Fries | trufflecreme
Cranberries | Salad
33,50 €

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 €

Klarer Joghurt 1, A, C, G, H, L
Erdbeergranité | Marshmallow | Fenchel
clear yogurt
strawberry granite | marshmallows | fennel
11,50 €