

Mittagskarte | Lunchmenu  
Von 12:00 Uhr bis 14:30 Uhr

Vorspeisen | Starters

<b>Caesar Salat</b> A, C, D, G, J Parmesandressing   Croutons <i>Caesar salad</i> <i>parmesandressing / croutons</i>	15,50 €
<b>mit Hähnchenbruststreifen</b> <i>with chicken breast</i>	21,50 €
<b>mit gebratenen Lachswürfeln</b> <i>with grilled salmon</i>	24,50 €
<b>Herbstlicher Ackersalat</b> A, G, H, I, J, L Cerealien   Cranberries   Dressing zur Wahl - Tomaten Dressing - "Nordic Orange" – Sanddorn-Mandarine - "Violette Traube" – Balsamico - "Juicy" – Maracuja-Dressing <i>Autuum Salad</i> <i>cereals / cranberries</i> <i>Choice of dressing</i> - Tomato - "Nordic Orange" – sea buckthorn - "Juicy" – passionfruit	16,50 €
<b>Antipastivariation</b> 1, 2, 3, B, D, G, J Garnele   Gemüse   Serrano   Rindertatar <i>Variation of antipasti</i> <i>king prawn / vegetables / tatar of beef / ham</i>	22,50 € für 2 Personen 30,50 €
<b>Gebeizter Wildlachs</b> 2, 3, 8, D Gurkensud   Zitrusmarmelade   Wildkräutersalat <i>pickled salmon</i> <i>cucumber broth / lemonjam / wild herbs</i>	24,50 €
<b>Rinder Carpaccio</b> 2, 3, 8, G Trüffelcreme   Parmesan   Gartenkräuter Sonnentrocknete Tomaten <i>beef carpaccio</i> <i>truffle crème / grana Padano / garden herbs</i> <i>sun dried tomatos</i>	21,50 €
<b>Tagessuppe</b> <i>Daily soup</i>	11,00 €
<b>Bouillabaisse - Unsere Fischsuppe -</b> A, B, D, G, I, L, N <i>Our fish soup</i>	23,50 €

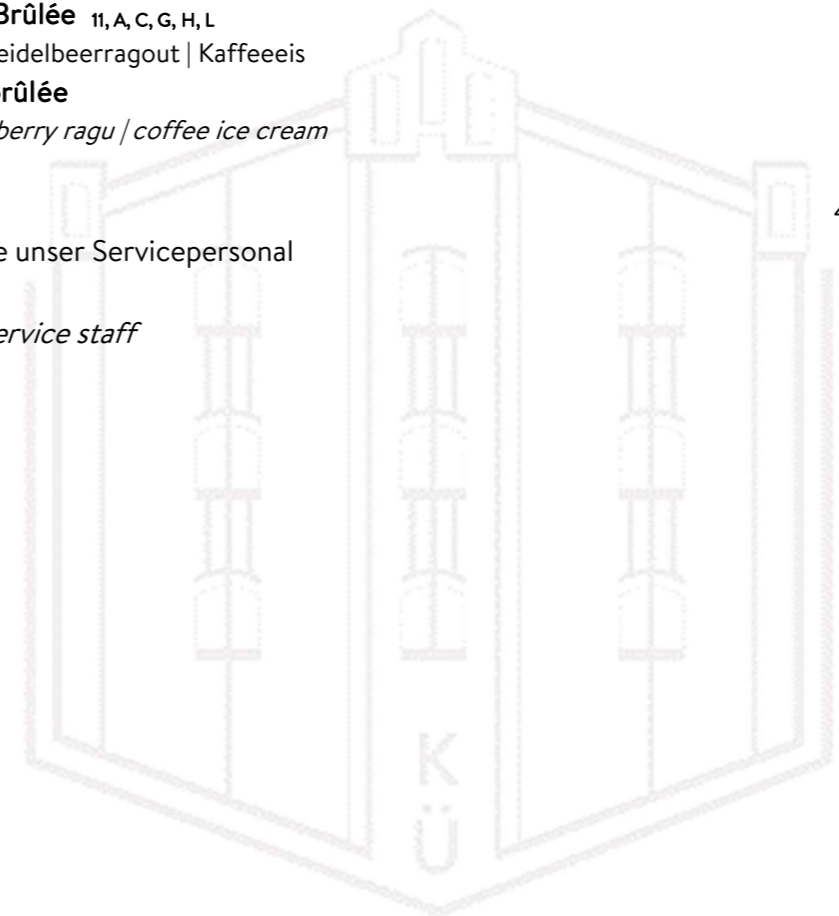
Mittagskarte | Lunchmenu  
Von 12:00 Uhr bis 14:30 Uhr

Hauptgänge | Main courses

<b>In Salbei gebratene Kalbsleber</b> <sup>3, 8, A, G</sup> Aprikosen-Senf-Chutney   Pfifferline a la Nage   Kartoffelpüree <i><b>fried veal liver in sage</b></i> <i>apricot – mustard – chutney / chanterelles a la nage / mashed potatoes</i>	26,50 €
<b>Backfisch</b> <sup>2, 3, A, C, D, G, I, J</sup> Remouladensauce   Kleiner Salat Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln <i><b>Deep fried fish</b></i> <i>remoulade sauce / fried potatoes with bacon and onions / salad</i>	24,50 €
<b>Australisches Rinderfilet</b> <sup>A, H, I, J</sup> Madeira -Jus   Cashewkern-Kruste Babykarotten   Perlzwiebeln   Pomme Parisienne <i><b>australien beeffilet</b></i> <i>madeira – jus   cashewcrust   baby carrots   pearl onions pomme Parisienne</i>	44,50 €
<b>Bouillabaisse - Unsere Fischsuppe</b> - <sup>A, B, D, G, I, L, N</sup> <i><b>Our fish soup</b></i>	31,50 €
<b>Linsen Dahl</b> <sup>G, H, I, J, L</sup> wilder Broccoli   Falafel   Papadam   Minz-Joghurt <i><b>Lentil Dahl</b></i> <i>wild broccoli / falafel / papadam / mint-yogurt</i>	25,50 €
<b>Wiener Schnitzel</b> <sup>A, C, F, G, H, I, J, L</sup> Pommes   Trüffelcreme Kleiner Salat   Zitrone   Preiselbeeren <i><b>Escalope vienna style</b></i> <i>french Fries / trufflecreme / cranberries / salad</i>	33,50 €
<b>Hähnchen-Curry</b> <sup>G, I, L</sup> Basmati-Duftreis   buntes Gemüse <i><b>Chicken curry</b></i> <i>basmati rice / vegetables</i>	23,50 €
<b>Currywurst von der Premium Bratwurst der Metzgerei Sommer aus dem Sauerland</b> <sup>4, 10, G, I, J, L</sup> Beilagensalat   Süßkartoffelpommes <i><b>Grilled Sausage</b></i> <i>currysauce / salad / sweet potato fries</i>	18,50 €

Dessert | Sweets

- Große Kugel Vanilleeis** A, C, E, G, H, L 11,00 €  
Eierlikör | warme Callebaut Schokolade  
*Large scoop of vanilla ice cream*  
*egg nogg / warm chocolate sauce*
- Sorbetvariation** 10,00 €  
variation of sorbet
- Nougat Cremé Brûlée** 11, A, C, G, H, L 13,50 €  
Olivenkrokant | Heidelbeerragout | Kaffeeeis  
*nougat cremé brûlée*  
*olive brittle / blueberry ragu / coffee ice cream*
- Kuchenauswahl** 4,50 €  
Fragen Sie gerne unser Servicepersonal  
*Cake selection*  
*Please ask our service staff*



Mittagskarte | Lunchmenu  
Von 12:00 Uhr bis 14:30 Uhr

**Weißweine**

<b>Deutschland   Pfalz</b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,75 l</b>
Weingut Reichsrat von Buhl 2021   Riesling   QbA   trocken <i>Dieser Wein passt hervorragend zu Fisch und hellen Fleischgerichten.</i>	9,50 €	31,00 €
Weingut Emil Bauer & Söhne 2021   Grauburgunder   QbA   trocken <i>Dieser Wein eignet sich sehr gut als Aperitif. Als Begleiter zur Antipasti und asiatischen Gerichten eignet sich dieser Grauburgunder sehr gut.</i>	9,50 €	31,00 €
Weingut Emil Bauer & Söhne 2021   Sauvignon Blanc   QbA   trocken <i>Dieser Wein harmoniert perfekt mit Meeresfrüchten.</i>	10,00 €	32,50 €
<b>Baden</b>		
Weingut Kiefer 2020   Auxerrois   trocken <i>Ein guter Begleiter für saisonale Spargelgerichte und ideal zu Fisch und Geflügel.</i>	9,50 €	31,00 €
<b>Italien   Südtirol</b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,75 l</b>
Weingut Castelfeder - 1,5 Liter - 2019   Weissburgunder TECUM   DOC   trocken <i>Dieser Wein begleitet Sie gerne zu kräftigen Fischgerichten.</i>	15,00 €	90,00 €
<b>Lombardei</b>		
Weingut Franzosi 2021   Lugana   DOP   trocken <i>Diesen Wein empfehlen wir Ihnen gerne zu kalten Vorspeisen und leichten Hauptspeisen.</i>	12,50 €	34,00 €

Mittagskarte | Lunchmenu  
Von 12:00 Uhr bis 14:30 Uhr

**Weißweine**

**Frankreich | Gascogne**

0,2l

0,75l

Weingut Domaine Saint-Lannes  
2021 | Colombard & Gros Manseng  
trocken

9,00 €

28,00 €

*Dieser Wein erfrischt Sie an tropischen Tagen und ist daher ein perfekter Terrassenwein.*

**Südafrika | Stellenbosch**

Weingut Tertius Boshof, Herman du Preez  
2021 | Chenin Blanc | trocken

13,50 €

40,00 €

*Wir empfehlen diesen Wein zu kräftigen Fischgerichten, sowie hellem Fleisch.*

**Roséweine**

**Deutschland | Rheinhessen**

Weingut Espenhof  
2021 | „Kalkstein“ Cuvée | QbA | trocken

9,00€

28,00 €

*Leichte Vorspeisen und saisonale Spargelgerichte passen perfekt zu dieser Cuvée aus Syrah und Cabernet.*

**Italien | Toskana**

Weingut Luigi Brunetti  
2021 | Rosé | IGT | trocken

9,00 €

28,00 €

*Diesen Rosé empfehlen wir zu fruchtigen Vorspeisen, Pasta und gebratenem Geflügel.*

**Rotweine**

**Deutschland | Pfalz**

Weingut Emil Bauer & Söhne  
2019 | „KÜ“vée | QbA | trocken

9,50 €

30,00 €

*Dieser Wein mag es kräftig und ergänzt daher perfekt zu Steakgerichten.*

Mittagskarte | Lunchmenu  
Von 12:00 Uhr bis 14:30 Uhr

Rotweine

Italien | Südtirol

0,2 l

0,75 l

Weingut Castelfeder

11,00 €

34,00 €

2020 | Lagrein | DOC | trocken

*Dieser Wein umschmeichelt kräftige Vorspeisen,  
sowie Braten- und Wildgerichte.*

Toskana

Weingut Luigi Brunetti

10,50 €

33,50 €

2016 | Aulo Rosso | IGT | trocken

*Zu diesem Wein empfehlen wir Ihnen Gerichte  
mit dunklem Fleisch.*

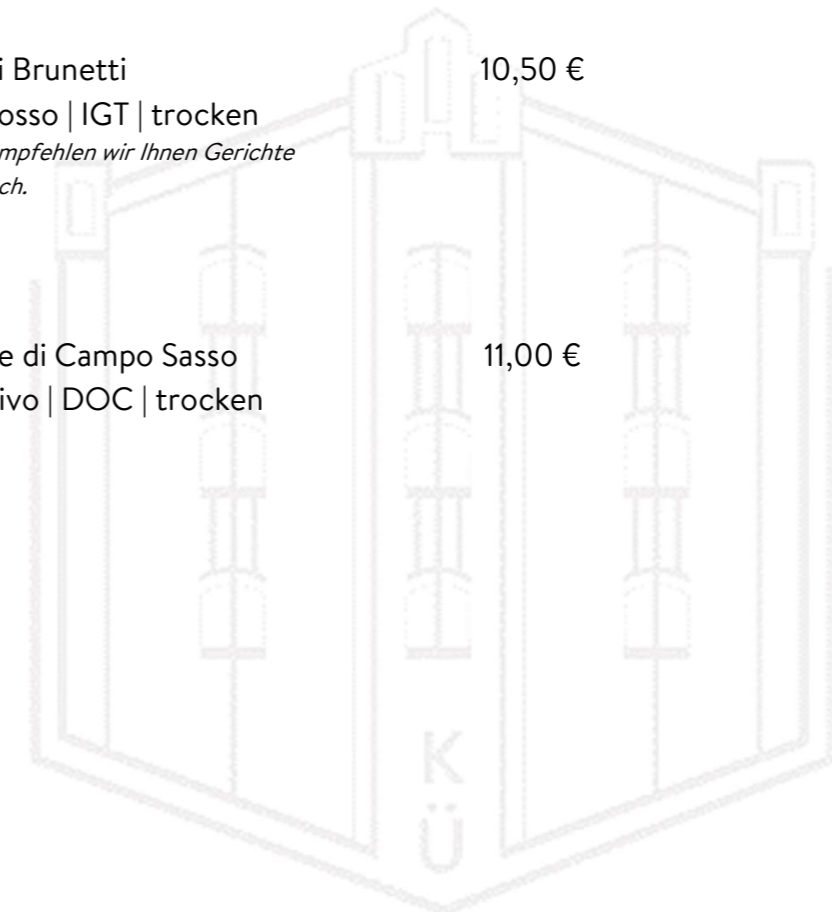
Apulien

Weingut Terre di Campo Sasso

11,00 €

33,00 €

2020 | Primitivo | DOC | trocken



Mittagskarte | Lunchmenu  
Von 12:00 Uhr bis 14:30 Uhr

**Aperitifs**

Prosecco extra Dry Spumante	0,1l	€ 8,00
Hibiskus Tonic <i>alkoholfrei</i> (1), (4), (6), (8), (10)	0,2l	€ 12,50
La vie en rose (4), (8), <i>auch alkoholfrei bestellbar 4,8</i> Gin, Lavendel, St Germain liqueur, Fentimans Rose Lemonade	0,2l	€ 13,50
Molinella (3) Maracuja, Lillet, Prosecco	0,2l	€ 11,50
Blackberry Fizz (4), (6), (9) Brombeere, Minze, Gin, Gurke	0,2l	€ 11,50
Hugo <i>auch alkoholfrei bestellbar</i> (4), (6), (9) Holunder, Minze, Prosecco	0,2l	€ 11,50
Aperol Spritz (1), (8) Aperol, Prosecco	0,2l	€ 11,50

**Säfte**

Apfelsaft	0,2l	€ 3,50
Orangensaft	0,2l	€ 3,50
Maracujasaft (3)	0,2l	€ 3,50
Rhabarbersaft (3)	0,2l	€ 3,50

**Wasser**

Original Selters - leicht / naturell	0,25 l Fl.	€ 3,20
Original Selters - leicht / naturell	0,75 l Fl.	€ 8,50

**Alkoholfreie Getränke**

Coca-Cola (3), (4), (5), (7)	0,2l Fl.	€ 3,80
Cola light (3), (4), (5), (6), (7), (10)	0,2l Fl.	€ 3,80
Cola Zero (4), (7), (10)	0,2l Fl.	€ 3,80
Fanta (3), (4)	0,2l Fl.	€ 3,80
Sprite (4), (6), (7)	0,2l Fl.	€ 3,80
Saftschorle Apfel, Rhabarber (3), Orange, Maracuja (3)	0,2l Gl.	€ 3,00

Mittagskarte | Lunchmenu  
Von 12:00 Uhr bis 14:30 Uhr

**Biere vom Fass**

König Pilsener	0,3 l	€ 3,90
König Pilsener	0,4 l	€ 4,50

**Biere aus der Flasche**

Erdinger Weissbier	0,5 l	€ 5,80
Frankenheimer Altbier	0,33 l	€ 3,90

**Alkoholfreie Biere**

König Pilsener	0,33 l Fl.	€ 3,50
Vita Malz	0,33 l Fl.	€ 3,20
Erdinger Weissbier	0,5 l Fl.	€ 5,80

**Warme Getränke**

Kaffee Crème Tasse <sup>(7)</sup>	€ 3,50
Kaffee Crème große Tasse <sup>(7)</sup>	€ 5,50
Espresso <sup>(7)</sup>	€ 3,00
Espresso doppelt <sup>(7)</sup>	€ 5,00
Espresso Macchiato <sup>(7)</sup>	€ 3,50
Cappuccino <sup>(7)</sup>	€ 4,50
Milchkaffee <sup>(7)</sup>	€ 4,90
Latte Macchiato <sup>(7)</sup>	€ 4,90
Kakao <sup>(6), (7)</sup>	€ 4,00
Kakao mit Sahne <sup>(6), (7)</sup>	€ 4,50

**Just t-Teesorten**

*Just t legt großen Wert auf fairen Handel, natürliche Produkte und einwandfreie Herkunft.*

Dynamic Day – Grüner Tee  
Captain Earl Grey  
Nordic Blueberry  
Blue Sky Chamomile  
Unforgettable Moroccan Mint  
The Tumeric Ginger Treasure  
Ceylon´s Secret Garden  
Baby it´s cold outside – Schwarzer Tee / Black Tea  
Cheek to Cheek Vanilla