

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

Vorspeisen | Starters

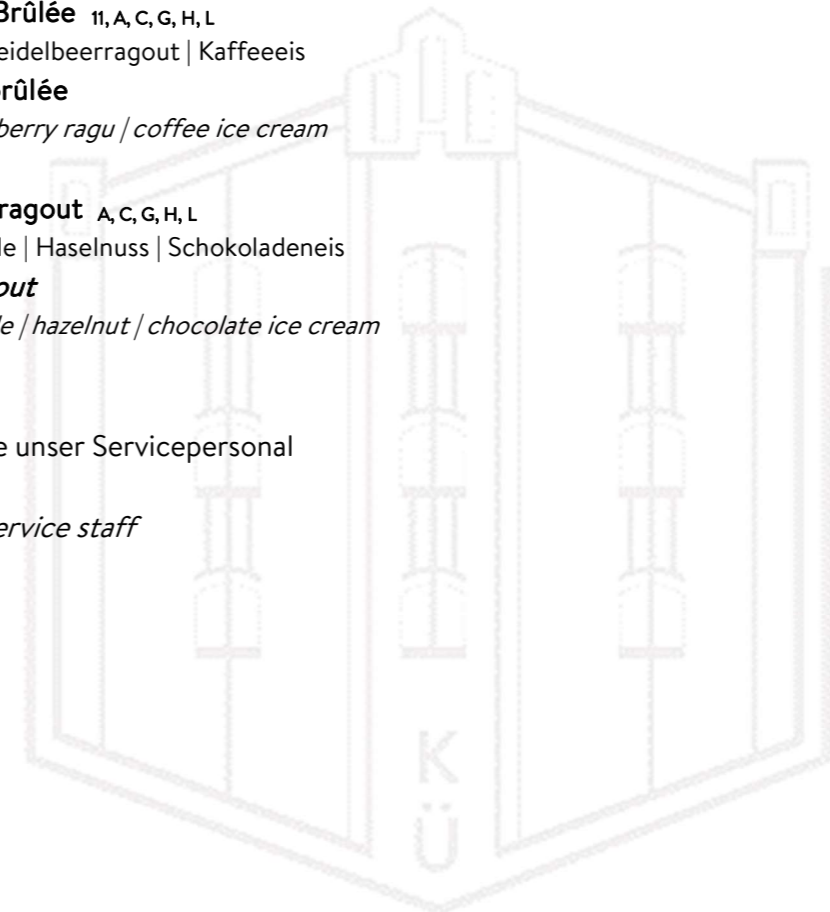
| | |
|---|-----------------------------------|
| Caesar Salat A, C, D, G, J Parmesandressing Croutons <i>Caesar salad</i> <i>parmesandressing / croutons</i> | 15,50 € |
| mit Hähnchenbruststreifen <i>with chicken breast</i> | 21,50 € |
| mit gebratenen Lachswürfeln <i>with grilled salmon</i> | 24,50 € |
| Winterlicher Ackersalat 1, A, G, H, I, J, L Cerealien Cranberries Dressing zur Wahl - "Pink Lady"-Rote Beete-Himbeere - "Violette Traube"-Balsamico - "Juicy" - Maracuja-Dressing <i>Winter Salad</i> <i>cereals / cranberries</i> <i>Choice of dressing</i> - "violet grape"-balsamic - "Pink Lady"-beet root, raspberry - "Juicy"-passionfruit | 16,50 € |
| Antipastivariation 1, 2, 3, B, D, G, J Garnele Gemüse Serrano Rindertatar <i>Variation of antipasti</i> <i>king prawn / vegetables / tartare of beef / ham</i> | 22,50 € für 2 Personen 30,50 € |
| Räucherlachs -kalt- D, E, H, I, J, L Rösti Salat Dill - Senf - Sauce <i>Smoked salmon -cold-</i> <i>hash browns / salad / dill - mustard - sauce</i> | 20,50 € |
| Rinderfilet Tatar 11, A, C, G, H, J Gepickelte Shiitake Pilze Kapernäpfel Schnittlauchcrème <i>Beef fillet tartare</i> <i>pickled shiitake mushrooms / caper apples / chives cream</i> | 25,50 € |
| Tagessuppe G, H, I, J, L <i>Daily soup</i> | 11,00 € |
| Bouillabaisse-Unsere Fischsuppe- A, B, D, G, I, L, N <i>Our fish soup</i> | 23,50 € |

Hauptgänge | Main courses

| | |
|--|---------|
| Gebratene Kalbsleber A, G, I, J, L Zwiebel-Senf-Jus Kartoffelpüree Schmorzwiebeln Safranäpfel <i>Fried veal liver</i> <i>onion mustard jus / mashed potatoes / braised onions / saffron apples</i> | 29,50 € |
| Backfisch 2, 3, A, C, D, G, I, J Remouladensauce Kleiner Salat Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln <i>Deep fried fish</i> <i>remoulade sauce / fried potatoes with bacon and onions / salad</i> | 24,50 € |
| Sanft geschmorte Rinderroulade 2, 3, A, G, I, J, L Apfelrotkraut Kartoffelkloß <i>Gently braised beef roulade</i> <i>Red cabbage / potato dumpling</i> | 30,50 € |
| Bouillabaisse-Unsere Fischsuppe- A, B, D, G, I, L, N <i>Our fish soup</i> | 31,50 € |
| Kürbisrisotto A, C, G, H, I gebackener Ziegenkäse Feldsalat Walnüsse <i>Pumpkin risotto</i> <i>baked goat cheese / lamb's lettuce / walnuts</i> | 25,50 € |
| Wiener Schnitzel A, C, F, G, H, I, J, L Pommes Trüffelcrème Kleiner Salat Zitrone Preiselbeeren <i>Escalope vienna style</i> <i>french Fries / truffle cream / cranberries / salad</i> | 33,50 € |
| Hähnchen-Curry G, I, L Basmati-Duftreis buntes Gemüse <i>Chicken curry</i> <i>basmati rice / vegetables</i> | 23,50 € |
| Currywurst von der Premium Bratwurst der Metzgerei Sommer aus dem Sauerland 4, 10, G, I, J, L Kleiner Salat Süßkartoffelpommes <i>Grilled Sausage</i> <i>currysauce / salad / sweet potato fries</i> | 18,50 € |

Dessert | Sweets

| | |
|--|---------|
| Große Kugel Vanilleeis A, C, E, G, H, L Eierlikör warme Callebaut Schokolade <i>Large scoop of vanilla ice cream</i> <i>egg nogg / warm chocolate sauce</i> | 11,00 € |
| Sorbetvariation variation of sorbet | 10,00 € |
| Nougat Crème Brûlée 11, A, C, G, H, L Olivenkrokant Heidelbeerragout Kaffeeeis <i>nougat crème brûlée</i> <i>olive brittle / blueberry ragu / coffee ice cream</i> | 13,50 € |
| Warmes Beerenragout A, C, G, H, L Nussbuttercrumble Haselnuss Schokoladeneis <i>warm berry ragout</i> <i>nut butter crumble / hazelnut / chocolate ice cream</i> | 12,50 € |
| Kuchenauswahl Fragen Sie gerne unser Servicepersonal <i>Cake selection</i> <i>Please ask our service staff</i> | 4,50 € |



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

Weißweine

| Deutschland Pfalz | 0,2 l | 0,75 l |
|--|--------------|---------------|
| Weingut Reichsrat von Buhl L 2021 Riesling QbA trocken <i>Dieser Wein passt hervorragend zu Fisch und hellen Fleischgerichten.</i> | 10,50 € | 34,00 € |
| Weingut Emil Bauer & Söhne L 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> | 10,00 € | 32,50 € |
| Weingut Emil Bauer & Söhne L 2021 Sauvignon Blanc QbA trocken <i>Dieser Wein harmoniert perfekt mit Meeresfrüchten.</i> | 11,00 € | 36,50 € |
| Weingut Wolf L 2021 Gelber Muskateller VDP.Gutswein trocken <i>Genießen Sie zu diesem Wein unser Linsen Dal!!!</i> | 9,50 € | 31,00 € |
| Rheinhessen | | |
| Weingut Manz L 2021 Weißburgunder Löss trocken <i>Ein Wein für vegetarische Gerichte, aber auch zu Fisch bildet er eine sehr gute Symbiose.</i> | 10,00 € | 32,00 € |
| Frankreich | | |
| Das Loiretal | | |
| Weingut Domaine du Salvard L 2021 Chardonnay & Sauvignon Blanc „Cheverny“ trocken <i>Essen Sie zu diesem Wein unsere Bouillabaisse. Sie werden begeistert sein.</i> | 10,00 € | 33,00 € |

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

Roséweine

| | | |
|--|--------------|---------------|
| Deutschland Mosel | 0,2 l | 0,75 l |
| Weingut Lorenz L 2021 Spätburgunder QbA feinherb <i>Fruchtig, leichter Rosé der den Sommer spüren lässt.</i> | 10,00 € | 32,50 € |

Pfalz

| | | |
|--|---------|---------|
| Weingut Metzger L 2021 Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon trocken <i>Ein perfekter Einzelgänger.</i> | 10,50 € | 34,00 € |
|--|---------|---------|

Rotweine

Deutschland | Pfalz

| | | |
|--|---------|---------|
| Weingut Emil Bauer & Söhne L 2020 „KÜ“vée QbA trocken | 10,50 € | 33,00 € |
|--|---------|---------|

Italien | Südtirol

| | | |
|--|---------|---------|
| Weingut Castelfeder L 2020 Lagrein DOC trocken <i>Dieser Wein umschmeichelt kräftige Vorspeisen, sowie Braten- und Wildgerichte.</i> | 12,00 € | 41,00 € |
|--|---------|---------|

Apulien

| | | |
|---|---------|---------|
| Weingut Terre di Campo Sasso L 2021 Primitivo DOC trocken <i>Durch seine herb-süßen Würznoten eignet sich dieser Rotwein ideal zu dunklem Fleisch und kräftigem Käse.</i> | 11,00 € | 36,50 € |
|---|---------|---------|

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

Rotweine

Spanien | Navarra

0,2 l

0,75 l

Weingut Bodegas Nekeas L
2019 | Cabernet Sauvignon & Tempranillo
DO | trocken
*Trinken Sie diesen Wein zum Saltimbocca,
zur Kalbsleber oder auch zum Wiener Schnitzel*

10,00 €

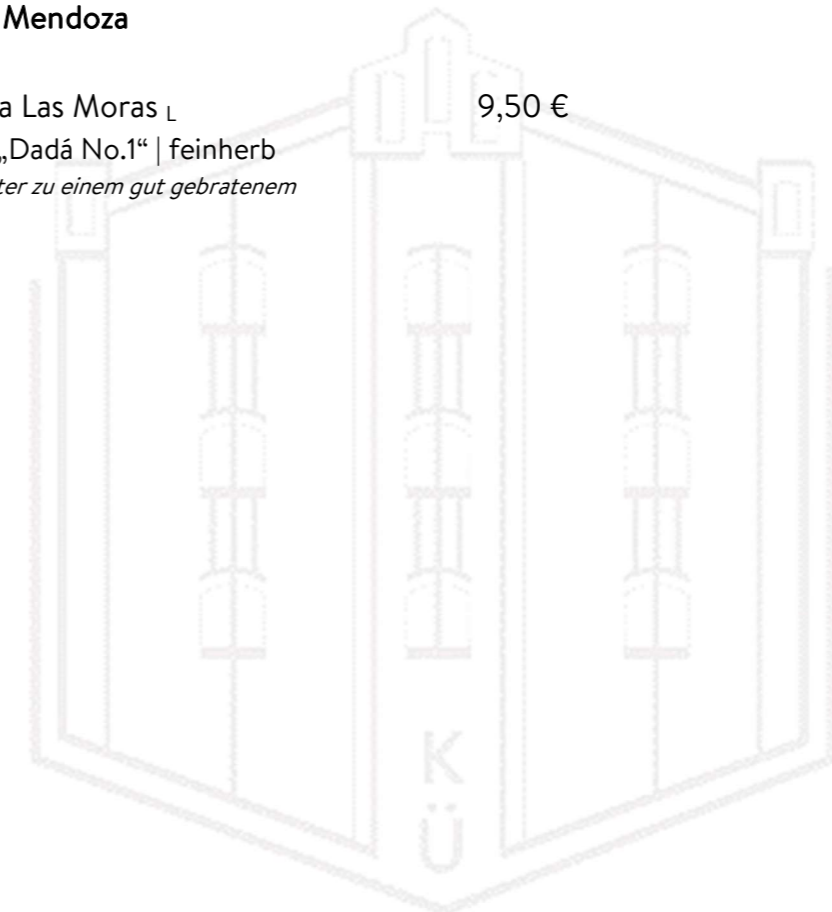
32,50 €

Argentinien | Mendoza

Weingut Finca Las Moras L
2021 | Malbec „Dadá No.1“ | feinherb
*Ein idealer Begleiter zu einem gut gebratenem
Stück Steak.*

9,50 €

31,00 €



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

Aperitifs

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

Säfte

| | | |
|-----------------------------|-------|--------|
| Apfelsaft | 0,2 l | € 3,50 |
| Orangensaft | 0,2 l | € 3,50 |
| Maracujasaft ⁽³⁾ | 0,2 l | € 3,50 |
| Rhabarbersaft | 0,2 l | € 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 ^{(1), (10), (11)} | 0,2 l Fl. | € 3,80 |
| Cola light ^{(1), (3), (8), (10), (11)} | 0,2 l Fl. | € 3,80 |
| Cola Zero ^{(1), (8), (10), (11)} | 0,2 l Fl. | € 3,80 |
| Fanta ^{(1), (3), (10)} | 0,2 l Fl. | € 3,80 |
| Sprite ⁽³⁾ | 0,2 l Fl. | € 3,80 |
| Paulaner Spezi ^{(1), (3), (10), (11)} | 0,33 l Fl. | € 4,50 |
| Saftschorle <small>Apfel, Rhabarber, Orange, Maracuja ⁽³⁾</small> | 0,2 l 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 ⁽¹¹⁾ | € 3,50 |
| Kaffee Crème große Tasse ⁽¹¹⁾ | € 5,50 |
| Espresso ⁽¹¹⁾ | € 3,00 |
| Espresso doppelt ⁽¹¹⁾ | € 5,00 |
| Espresso Macchiato ^{(11), G} | € 3,50 |
| Cappuccino ^{(11), G} | € 4,50 |
| Milchkaffee ^{(11), G} | € 4,90 |
| Latte Macchiato ^{(11), G} | € 4,90 |
| Kakao ^G | € 4,00 |
| Kakao mit Sahne ^G | € 4,50 |
| Kaffespezialitäten mit Hafermilch Aufpreis | € 0,70 |

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