

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 €

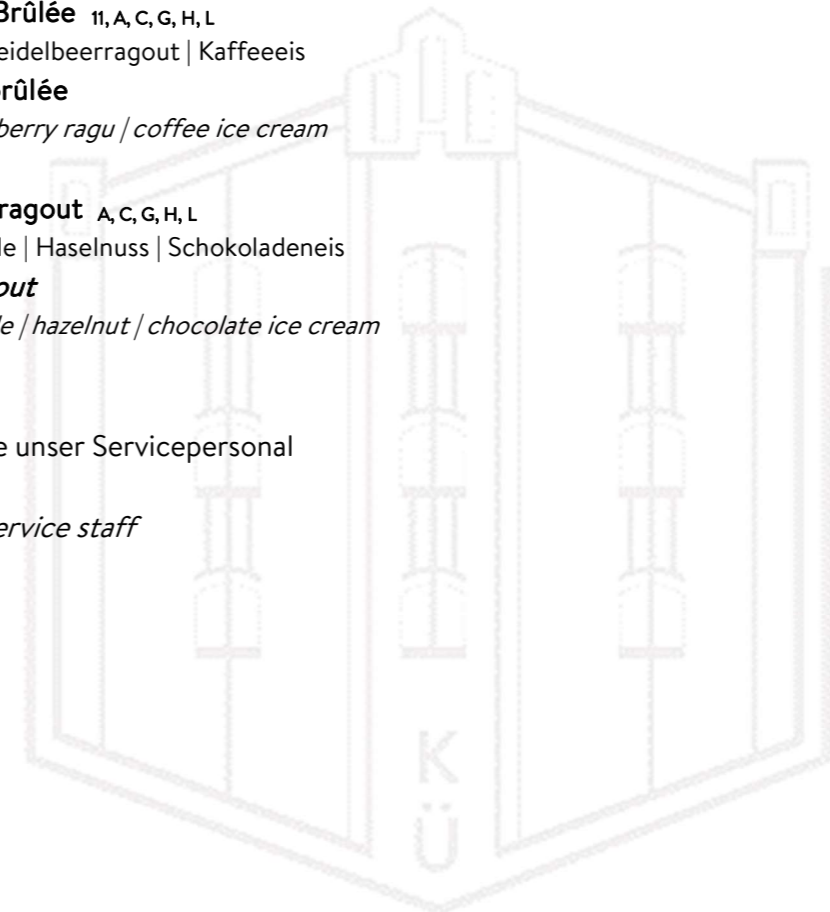
Mittagskarte | Lunchmenu
Von 12:00 Uhr bis 14:30 Uhr

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 €
Saltimbocca vom Kalb 2, 3, A, C, G, H, I, J, L Pestojus Paprika-Gnocchi wilder Broccoli <i>Saltimbocca of veal</i> <i>Pestojus / bell pepper gnocchi / wild broccoli</i>	36,50 €
Bouillabaisse-Unsere Fischsuppe- A, B, D, G, I, L, N <i>Our fish soup</i>	31,50 €
Linsen Dal A, H, I, J, K, L Avocadocrème Papadam wilder Broccoli <i>Lentils Dal</i> <i>Avocado cream / papadam / wild broccoli</i>	26,50 €
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

10,00 €

32,50 €

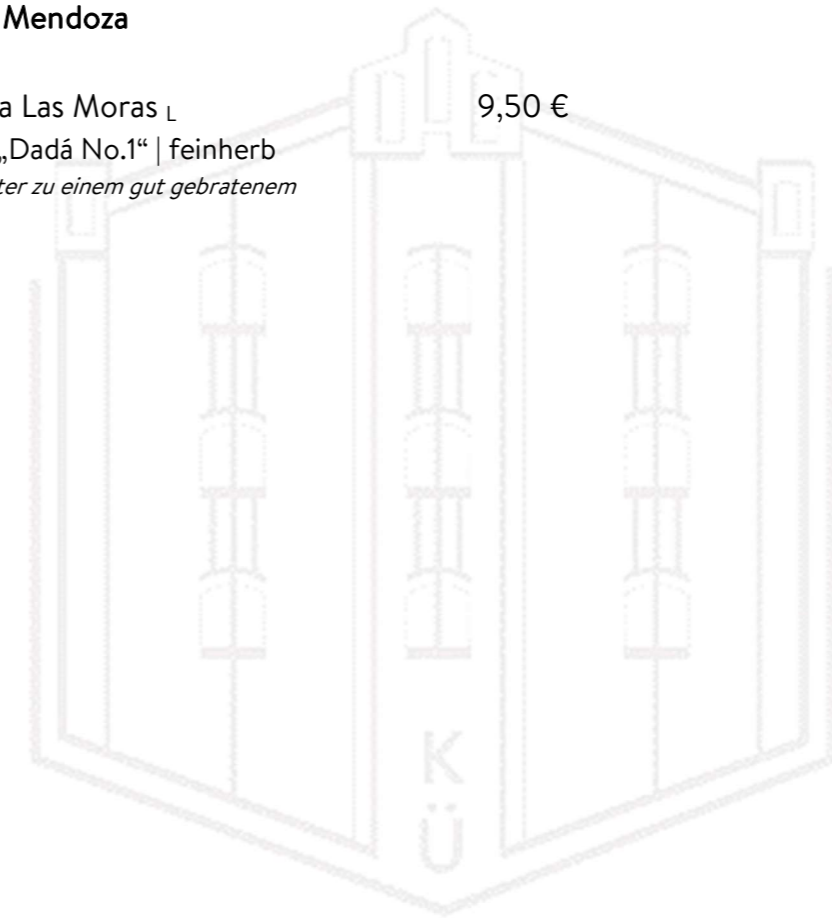
*Trinken Sie diesen Wein zum Saltimbocca,
zur Kalbsleber oder auch zum Wiener Schnitzel*

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
Ich muss noch fahren ^{(1), (3), G} <i>alkoholfrei</i> <small>Maracuja, Ananas, Zitrone, Grenadine, Kokossirup</small>		€ 8,50
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
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 FI.	€ 3,20
Original Selters - leicht / naturell	0,75 l FI.	€ 8,50

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola ^{(1), (10), (11)}	0,2 l FI.	€ 3,80
Cola light ^{(1), (3), (8), (10), (11)}	0,2 l FI.	€ 3,80
Cola Zero ^{(1), (8), (10), (11)}	0,2 l FI.	€ 3,80
Fanta ^{(1), (3), (10)}	0,2 l FI.	€ 3,80
Sprite ⁽³⁾	0,2 l FI.	€ 3,80
Paulaner Spezi ^{(1), (3), (10), (11)}	0,33 l FI.	€ 4,50
Saftschorle <small>Apfel, Rhabarber, Orange, Maracuja ⁽³⁾</small>	0,2 l GI.	€ 3,00

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

Biere vom Fass

König Pilsener A	0,3 l	€ 3,90
König Pilsener A	0,4 l	€ 4,50
TH.König Zwickl Kellerbier A	0,3 l	€ 4,90

Biere aus der Flasche

Erdinger Weissbier A	0,5 l	€ 5,80
Frankenheimer Altbier A	0,33 l	€ 3,90
Crew Republic Local Hero Craft Beer A	0,33 l	€ 6,50
Crew Republic Drunken Sailor Craft Beer A	0,33 l	€ 6,50

Alkoholfreie Biere

König Pilsener A	0,33 l Fl.	€ 3,50
Vita Malz (1), A	0,33 l Fl.	€ 3,20
Erdinger Weissbier A	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

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

Just t-Teesorten

€ 4,50

*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

