

LUNCH IN DER WOCHE VOM 04. Dezember BIS 08. Dezember 2017

Ein Hauptgang, eine Vorspeise oder ein Dessert, inkl. Wasser & Kaffee, zum Preis von 19€ / drei Gänge 23€
One main course, one starter or one dessert, incl. water & coffee 19 € / three courses 23 €

Frischer Saft aus gelber Paprika, Agavendicksaft & Zitrone 8
Fresh juice of yellow bell pepper, agave syrup & lemon

VORSPEISEN / STARTERS

Rote Bete Suppe, Rippchenstrudel, Meerrettich 8
Beetroot soup, ribs of beef strudel, horseradish

Lengfisch, Sellerie, Pilze, Apfel, Leinsaat 8
Ling, celery, mushrooms, apple, linseed

Bohnensalat, Paprika, Kräuter, Rauch, Scamorza 8/ 15
Bean salad, bell pepper, herbs, fume, Scamorza

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

Kalbsschaukel, Risotto, Kohlrabi, Kräuter, Karotte 16
Veal shoulder, risotto, kohlrabi, herbs, carrot

Kabeljau, Topinambur, Zucchini, Macadamianuss, Champignons 17
Codfish, Jerusalem artichoke, courgette, macadamia nut, champignon

Gemüsespaghetti, Tomatenmélange, Olive, Gruyère 15
Vegetable spaghetti, tomato mélange, olives, Gruyère

Fregola, Merguez, Zwiebel, Spinat 15
Fregola, Merguez, onion, spinach

DESSERTS

Bûche de Noel, Milkschokoladenmousse, Zitronenkern, Sacherbiskuit 8
Bûche de Noel, milk chocolate mousse, lemon core, Sacher biscuit

Kokostarte, Limetten – Schokoladenganache, Ananas 8
Coconut tarte, lime – chocolate ganache, pineapple

À LA CARTE GERICHTE

Caesar Salat mit Croûtons, Parmesan, Speck und Riesengarnelen 18
Caesar salad with croûtons, parmesan, bacon and king prawns

mit Poulardenbrust 16
with chicken breast

Rinderfilet, Pommes Frites, Beilagensalat, Café de Paris Butter 38
Filet of beef, French fries, side salad, café de Paris butter

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Karte mit Allergenkennzeichnung
Please ask for our menu with allergen labelling in case of allergies or intolerances