

# Mittagsmenü

DI-FR 11.30-14.30 UHR  
TUE-FRI 11.30 a.m. - 2.30 p.m.

<b>Mit Vorspeise   Incl. starter</b>	<b>€ 14,00</b>
<b>Ohne Vorspeise   Excl. starter</b>	<b>€ 10,50</b>
<b>Gedeck pro Person   cover per person</b>	<b>€ 2,90</b>

**DIENSTAG | TUESDAY** 10.03.

## Menü 1

Tom Kha gai mit Hühnerfleisch

Tom kha gai with chicken

-

Gnocchi alla sorrentina

## Menü 2

Kopfsalatherzen mit geräuchertem Lachs und eingelegter Zitrone

Lettuce hearts with smoked salmon and pickled lemon

-

Putensteak auf Peperonata und Kartoffelrösti

Turkey steak on peperonata and potato rösti

**MITTWOCH | WEDNESDAY** 11.03.

## Menü 1

Minestrone alla genovese

-

Gebackene Kartoffelkräpfen auf feinem Sauerkraut

Baked potato fritters on fine sauerkraut

## Menü 2

Erdbeer-Minz-Lassi (wird kalt serviert!)

Strawberry and mint lassi (served cold!)

-

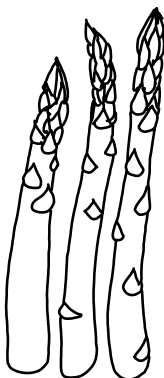
Huftsteak vom Rind mit Rucolasalat,

Parmesan, altem Balsamico und

Knoblauchbrot

Beef steak with rocket salad, parmesan,

old balsamic vinegar and garlic bread



# Lunch menu

DI-FR 11.30-14.30 UHR  
TUE-FRI 11.30 a.m. - 2.30 p.m.

<b>Mit Vorspeise   Incl. starter</b>	<b>€ 14,00</b>
<b>Ohne Vorspeise   Excl. starter</b>	<b>€ 10,50</b>
<b>Gedeck pro Person   cover per person</b>	<b>€ 2,90</b>

**DONNERSTAG | THURSDAY** 12.03.

## Menü 1

Kokos-Currysuppe mit Papadams und Sauerrahm

Coconut curry soup with papadams and

sour cream

-

Penne mit gegrilltem Radicchio, Muscovadozucker und Gorgonzola

Penne with grilled radicchio, muscovado sugar and gorgonzola

## Menü 2

Tomatensalat mit Olivenöl, Oregano und frischem Chili

Tomato salad with olive oil, oregano and

fresh chilli

-

Mit Mozzarella gefülltes Hühnerbrüstchen auf

Limettenrisotto

Chicken breasts filled with mozzarella on

lime risotto

**FREITAG | FRIDAY** 13.03.

## Menü 1

Kartoffel-Pastinakensuppe mit krossem Lardo

Potato and parsnip soup with crispy lardo

-

Getrüffelte Pastasäckchen mit brauner Butter und Parmesan

Truffle pasta bags with brown butter and

parmesan

## Menü 2

Bunt gemischte Blattsalate mit Rohkost und

fruchtigem Hausdressing

Mixed leaf salads with raw food and

fruity house dressing

-

Wolfsbarschfilet in der Folie gedämpft mit Zucchini,

Kirschtomaten, Oliven, Kräutern und Kartoffel

Mixed leaf salads with raw food and

fruity house dressing

Sea bass fillet steamed in foil with

zucchini, cherry tomatoes, olives, herbs

and potato