

MITTAGSKARTE

von 12.00 bis 14.30 Uhr

MITTAGSMENÜ

vom 13. November bis 18. November 2017

Super Bowl R181

Süßkartoffelcreme
mariniertes Blaukraut
Apfelchutney
Cashewkerne
gebackene Gyozas

Nordsee Scholle

Garnelen
Zitronen Kapernbutter
Blattspinat
Kichererbsenpanelle

Kaffee Panna cotta

Baileyscreme
Mangosorbet

3 Gang Menü € 36,50



VORSPEISEN

Karamellierter Ziegenkäse Feldsalat & Himbeer Walnuss Dressing	€ 16,00
Vitello tonnato rote Bete & Edamame, frittierte Kapern & Rucola	€ 18,00
Herbstliche Antipasti Riesengarnelen, Zitronenconfit, Brunnenkresse	€ 18,00
Tatar vom schottischen Räucherlachs Wasabicreme, Hüttenkäse, Limettenezeste	€ 18,00

SUPPEN

Hokkaido Kürbissuppe Orange, Kernöl, Schwarzbrotcroûtons	€ 7,50
Rinderconsommé Petersilienpfannkuchen & Gemüse	€ 8,00

HAUPTSPEISEN

Kürbisravioli & Amarettini Liebstöckelpesto, Zuckerschoten, Büffelparmesan	€ 17,00
Kalbsfleischpflanzerl & Röstzwiebel Kartoffelpüree & Trüffeljus	€ 17,00
Sauerbraten & Knödelsoufflé Blaukraut & Butternutkürbis, Rosinen & Apfelchutney	€ 24,50
Wiener Schnitzel vom Piemonteser Kalb & Preiselbeeren cremiger Kartoffel Gurkensalat, Zitrone, Kresse	€ 26,00
King Size Entrecôte & Caesar's Salad 400g Black Angus, Café de Paris Butter, Knoblauchbaguette Romanasalat & Parmesan French Dressing	€ 31,00
Thai Beef Consommé & Reismudeln Uruguay Rinderfilet & Riesengarnelen Koriander & Eierstich	€ 26,00

**Liebe Gäste,
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien
oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf
Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.**

DESSERTS

Apfelstrudel Vanillesauce	€ 7,00
Eiskaffee Vanilleeis & Sahne	€ 7,50
Gemischtes Eis Sahne	€ 7,50
Zweierlei Kugeln Sorbet Beeren	€ 9,00
Nussbecher Stracciatella-, Pistazien-, Walnusseis Walnuss Karamell Krokant, Schokopops, Sahne	€ 9,80
Internationale Käseauswahl Brioche & Chutney	€ 16,00
Tagesauswahl an Kuchen und Torten	€ 4,20

KINDERGERICHTE

Bitte fragen Sie unsere Kollegen im Service nach unserer Kinderkarte!