

Mittagskarte

27.03-31.03.2023

Mo.-Fr. 11:30-17:00 Uhr

VORWEG

Kartoffel-Pesto Süppchen | Croutons | Kresse 9,90 €

Vitello Tonnato | Rosa Kalbsscheiben | Thunfischcreme | Kapern 11,90 €

PASTA & CO

Käsespätzle | Bergkäse | Speck | Petersilienöl 11,90 €

Rigatoni Contadina | Gegrilltes Gemüse | Grana Padano 10,90 €

Spaghetti Gamberi | Tomatensugo | Garnelen | Basilikum 14,90 €

FLEISCH

Kalbsrückensteak | Kartoffelgratin | Pilzerahmsauce 16,90 €

Kalbs Currywurst | Parmesanpommes | Hausgemachter Curryketchup 12,90 €

Wiener Schnitzel | Bratkartoffeln | Gurkensalat | Preiselbeeren 16,90 €

Rinderschulter | Röstzwiebel-Kartoffelpüree | Bohnenkerne | Demi Glace 15,90 €

FISCH

Pannfisch | Bratkartoffeln | Senfsauce 16,90 €

Zanderfilet | Kräuterpolenta | Trüffelsauce | Bohnenkerne 16,90 €

Kabeljau | Sautierte Gurken | Dillveloute | Butterkartoffeln 16,90 €

Blue Mare Fisch 'n' Chips | Pommes | Remouladensauce 12,90 €

SUSHI & BOWLS

Veggie Bento 13,90 €

8 St. Veggie inside out Roll | 8 St. Avocado Maki | Miso Mango creme | Quinoa

Lunch Bento 16,90 €

6 St. Lachs Futomaki | 2 St. Sashimi | 8 St. Ebi Maki | Spicy-Mayo | Teriyaki Sauce

Veggie Bowl 10,90 €

Sushireis | Avocado | Mango | Rote Bete | Gurke | Ceviche Zwiebeln | Süßkartoffelmayo

Chicken Bowl 11,90 €

Sushireis | Avocado | Gurke | Crispy Chicken | Rote Bete | Teriyaki

Pulled Lachs Bowl oder Lachs Bowl 12,90 €

Sushireis | Avocado | Rote Bete | Kresse | Ceviche Zwiebeln | Süßkartoffel | Miso-Mangocreme

Shrimp Bowl 13,90 €

Sushireis | Avocado | Crispy Garnele | Teriyaki-Sauce | Gurke | Rote Bete |

Allergen Legende
A: Gluten
B: Krebstiere
C: Eier von Geflügel
D: Fisch
E: Erdnüsse

F: Sojabohnen
G: Milch von Säugetieren
H: Schalenfrüchte
L: Sellerie
M: Senf
N: Sesamsamen

O: Schwefeloxid und Suffite
P: Lupinen
R: Weichtiere



Lunch 3 Gang Menü

27.03-31.03.2023

Mo.-Fr. 11:30-17:00 Uhr

Vorspeise

Kartoffel-Pesto Süppchen | Croutons | Kresse

Hauptspeise

Kabeljau | Sautierte Gurken | Dillveloute | Butterkartoffeln

oder

Kalbsrückensteak | Kartoffelgratin | Pilzerahmsauce

oder

Käsespätzle | Bergkäse | Speck | Petersilienöl

Dessert

Erdbeermousse mit jungen Beeren

Preis Pro Person 26 €

Allergen Legende
A: Gluten
B: Krebstiere
C: Eier von Geflügel
D: Fisch
E: Erdnüsse

F: Sojabohnen
G: Milch von Säugetieren
H: Schalenfrüchte
L: Sellerie
M:: Senf
N: Sesamsamen

O: Schwefeloxid und Sulfite
P: Lupinen
R: Weichtiere