

TIME FOR LUNCH

VORSPEISE STARTER

NÜSSLISALAT
Eigelbcreme | Baumnüsse | Hüttenkäse
LAMB'S LETTUCE SALAD
Egg Yolk cream | Walnuts | Cottage cheese

oder | or

KICHERERBSENSALAT
Stangensellerie | Geräucherter Tofu
CHICKPEA SALAD
Celery | Smocked Tofu

oder | or

PILZRAHMSUPPE
Kräuteröl
CREAM OF MUSHROOM SOUP
Herb Oil

HAUPTGANG MAIN COURSE

RINDSTROGANOFF
Paprikagemüse | Kartoffelstock
BEEF STROGANOFF
Bell Pepper Vegetables | Mashed Potatoes

oder | or

DORADENFILET
Mediterranes Grillgemüse | Wildreis
SEA BREAM FILLET
Mediterranean Grilled Vegetables | Wild Rice

oder | or

CALAMARATA
Zucchini | Ricotta
CALAMARATA
Zucchini | Ricotta

MI - SO | 04. März bis 08. März | 12.00 - 14.00 UHR
WED - SUN | 04. March to 08. March | 12.00 - 14.00 PM

2-GANG
2-COURSE

inkl. ein Glas Wein, 0.5l Wasser & ein Kaffee
incl. one glass of wine, 0.5l water & one coffee

54.—

CHEF'S CHOICE

WINTERSALAT
Kürbis | Granatapfel | schwarzer Trüffel
WINTER SALAD
Pumpkin | pomegranate | black truffle
22.—

OCHSENSCHWANZCONSOMMÉ
Ravioli | Schwarzwurzel
OXTAIL CONSOMMÉ
Ravioli | black salsify
28.—

HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI
Schwarzer Trüffel
HOMEMADE TAGLIOLINI
Black truffle
48.—

WOLFSBARSCH
Pachino Tomate | Endivien | Oliven
SEA BASS
Pachino tomatoe | endive | olives
58.—

KALBSKOTELETT
Sellerie | Lauch
VEAL CHOP
Celeriac | leek
58.—

DER APFEL
THE APPLE
18.—

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt.
All prices incl. 8.1 % VAT.