

TIME FOR LUNCH

VORSPEISE STARTER

GURKENSALAT
Garnelen | Griechischer Joghurt
CUCUMBER SALAD
Prawns | Greek yogurt

oder | or

VITELLO TONNATO
VITELLO TONNATO

oder | or

TOMATENCREMESUPPE
TOMATO CREAM SOUP

HAUPTGANG MAIN COURSE

BRASATO
Kartoffelpüree
BRASATO
Potato puree

oder | or

ZANDER IM BIERTEIG
Pommes Frites | Tartaresauce
BEER-BATTERED PIKE PERCH
French fries | tartare sauce

oder | or

FUSILLATA CASARECCIA
Bolognese
FUSILLATA CASARECCIA
Bolognese

MI - SO | 21. Januar bis 25. Januar | 12.00 – 14.00 UHR
WED - SUN | 21. January to 25. January | 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.