

# TIME FOR LUNCH

VOR SPEISE STARTER

## GRIECHISCHER SALAT

Feta | Olive | Gurke | Tomate

### GREEK SALAD

Feta | olive | cucumber | tomato

oder or

## RINDSCARPACCIO

Rucola | Parmesan

### RINDSCARPACCIO

Rocket salad | parmesan

oder or

## ARTISCHOCKEN-KARTOFFELSUPPE

### ARTICHOKE POTATO SOUP

HAUPTGANG MAIN COURSE

## KALBSSCHNITZEL

Kartoffelsalat

### KALBSSCHNITZEL

Potato salad

oder or

## AUBERGINE PARMIGIANA

Tomate | Mozzarella

### AUBERGINE PARMIGIANA

Tomato | mozzarella

oder or

## ROTER CORBA FISCH

Couscous | Paprika | Limette

### RED CORBA FISH

Couscous | paprika | lime

DESSERT

## ROTWEINPARFAIT MIT BEEREN

### RED WINE PARFAIT WITH BERRIES

oder or

## HAUSGEMACHTES EIS

### HOMEMADE ICE CREAM

MO - SO 24. bis 30. Juni 12.00 - 14.00 UHR

MO - SO 24 to 30 June 12.00 AM - 2.00 PM

3-GANG  
3-COURSE

inkl. 0.5l Wasser, ein Kaffee & ein Glas Wein

incl. 0.5l water, one coffee & a glas of wine

53.—  
53.—

# CHEF'S CHOICE

## MOSAIK VON ZANDER UND LACHS

Kokosmilch | Wasabi

### MOSAIC OF ZANDER AND SALMON

Coconut milk | wasabi

31.-

## VITELLO TONNATO

Kandierte Kapern | Lakritz

### VITELLO TONNATO

Candied capers | liquorice

28.-

## TAGLIOLINI

Schwarzer Trüffel | grüner Spargel

### TAGLIOLINI

Black truffle | green asparagus

35.-

## GESCHMORTES KALBFLEISCH

Fondantkartoffeln | Pinot Noir | Granatapfel

### BRAISED VEAL

Fondant potatoes | Pinot Noir | pomegranate

49.-

## ADLERFISCH

Federkohl | Fenchel | Meeresspargel

### EAGLE FISH

Kale | fennel | sea asparagus

51.-

## REGIONALE KÄSEAUWAHL

Von Rolf Beeler, Maitre Fromager

### REGIONAL SELECTION OF CHEESE

From Rolf Beeler Maitre Fromager

24.-