

# TIME FOR LUNCH

VORSPEISE STARTER

## ROLLGERSTE

Palmkohl | Salsiz

## BARLEY

Palm kale | Salsiz

oder or

## BLUMENKOHLCRÈMESUPPE

Brunnenkresse

## CAULIFLOWER CREAM SOUP

Watercress

oder or

## HERBSTLICHER BLATTSALAT

Kürbis-Pistazienchutney

## AUTUMN LEAF SALAD

Pumpkin and pistachio chutney

HAUPTGANG MAIN COURSE

## LAMM ENTRECÔTE MIT KRÄUTERKRUSTE

Ratatouille | Babykartoffeln

## LAMB ENTRECÔTE WITH HERB CRUST

Ratatouille | baby potatoes

oder or

## DORADENFILET

Fregola sarda | Blattspinat | Rieslingsauce

## DORADE FILLET

Fregola sarda | spinach leaves | Riesling sauce

oder or

## RAVIOLI A LA PESCATORE

Meeresfrüchte-Tomatensugo

## RAVIOLI A LA PESCATORE

Seafood tomato sauce

# CHEF'S CHOICE

## THUNFISCH & ORANGE

Thunfisch | Fenchel | Orange

## TUNA & ORANGE

Tuna | fennel | orange

32.-

## TAGLIOLINI

Schwarzer Trüffel | geräucherte Kürbiscrème

## TAGLIOLINI

Black truffle | smoked pumpkin cream

36.-

## WOLFSBARSCH

Artischocken-Tomatenragout | Pachinosauce

## SEA BASS

Artichoke-tomato ragout | pachino sauce

58.-

## KALBSFILET

Belugalinsen | Chorizo | Palmkohl | Thymian-Tomatenjus

## FILLET OF VEAL

Beluga lentils | chorizo | palm cabbage | thyme-tomato jus

62.-

## DIE BIRNE

Williamsbirne | weisse Schokolade | Chantilly

## THE PEAR

Williams pear | white chocolate | chantilly

17.-

MO - SO 28. Oktober bis 3. November 12.00 - 14.00 UHR

MO - SO 28 October to 3 November 12.00 - 14.00 UHR

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt.

All prices incl. 8.1% VAT.

2-GANG  
2-COURSE

inkl. 0.5l Wasser & ein Kaffee

incl. 0.5l water & one coffee

48.—