

# TIME FOR LUNCH

VORSPEISE STARTER

## QUINOA SALAT

Rote Bete | Himbeeressig | Mandeln

## QUINOA SALAD

Red beet | raspberry vinegar | almonds

oder or

## RINDERTATAR

Avocado | Senfsauce | Carasau-Brot

## BEEF TARTARE

Avocado | mustard sauce | Carasau bread

oder or

## KALTE MELONE

Gurken-Avocadosuppe

## COLD MELON

Cucumber-avocado soup

HAUPTGANG MAIN COURSE

## HÜHNERCURRY

Basmatireis

## CHICKEN CURRY

Basmati rice

oder or

## FUSILLI

Rucola-Pesto | Kirschtomaten | Burrata

## FUSILLI

Rocket pesto | cherry tomatoes | burrata

oder or

## GARNELENSCHWÄNZE

Pakchoi | süss-sauer Sauce

## PRAWN TAILS

Pakchoi | sweet-sauer sauce

DESSERT

## MANGO-KAFFEE TIRAMISU

## MANGO COFFEE TIRAMISU

oder or

## HAUSGEMACHTES EIS

## HOMEMADE ICE CREAM

MO - SO 22. bis 28. Juli 12.00 - 14.00 UHR

MO - SO 22 to 28 July 12.00 AM - 2.00 PM

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

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

3-GANG  
3-COURSE

53.-  
53.-

# CHEF'S CHOICE

## ROHE ROTE GARNELEN

Sourcream | Apfel | Kaviar

## RAW RED PRAWN

Sour cream | apple | caviar

31.-

## TAGLIOLINI

Schwarzer Sommertrüffel | Röstkartoffelsauce

## TAGLIOLINI

Black summer truffle | roasted potato sauce

35.-

## RINDSFILET

Steinpilz | Portwein-Kardamomsauce

## BEEF FILLET

Porcini mushroom | port wine-cardamom sauce

61.-

## SKREI-KABELJAU

Mangold | Aiolisauce

## SKREI-COD

Swiss chard | aioli sauce

54.-

## GÜTSCH EIS AM STIEL

Sourcream | Himbeere

## GÜTSCH ICE LOLLY

Sour cream | raspberry

14.-