


Mittagszeit
lunchtime
von 12.00 Uhr bis 16.00 Uhr
12 am till 4 pm



Kürbis - Curry - Süppchen mit Zitronengras - Kokos - Schaum  7,00
Pumpkin - curry soup with lemongrass - coconut foam

Spaghetti Bolognese mit frischem Basilikum und Parmesan 12,00
Spaghetti bolognese with fresh basil and parmesan cheese

Sautierte Scampi mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen 12,50
Sautéed scampi with rocket salad, parmesan cheese and pine cores


Blutwurst - Maultaschen mit Zwiebelschmelze auf pfefferigem Spitzkohl 14,50
Pasta squares stuffed with Black pudding rissoles with glazed onions and peppery cabbage

Geschmorte Kalbsbäckchen auf Kräuter - Senfbohnen und Gnocchi 14,50
Braised calfs cheek on herbs - mustard beans and gnocchi

Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat und Schalottenrotweinsauce 15,00
Poasted pike perch with spinach and spring onion red wine sauce

Wildragout an Laugen - Serviettenknödel und Preiselbeeren 15,00
Ragout of vension with dumplings and lingonberries

Kaiserschmarn mit Vanille - Zimt - Apfel 5,00
Kaiserschmarn with a cinnamon flavoured apple

Vegetarisch 
Vegetarian

Businesslunch

vom 16. November bis 27. November 2009

16th November - 27th November 2009



€

Montag / Monday

12,50

Rinderhüftsteak mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter
Grilled sirloin steak with fried potatoes and herb butter

Dienstag / Tuesday

12,50

Gebratenes Rotbarbenfilet mit Kopfsalatherzen und Gnocchi
Roasted red mullet with lettuce and gnocchi

Mittwoch / Wednesday

12,50

Tagliatelle mit Scampi und Tomaten - Basilikumsauce
Pasta with scampi and tomato basil sauce

Donnerstag / Thursday

12,50

Sautierte Rinderfiletspitzen auf Spinatrisotto und Kirschtomaten
Sautéed beef fillet tips on spinach risotto and cherry tomatoes

Freitag / Friday

12,50

Gebratenes Maishähnchen auf Kräuterpolenta und Rucola
Pan - fried chicken with herb polenta and rocket salad

Jedes Gericht beinhaltet einen kleinen gemischten Salat oder eine Suppe,
sowie ein alkoholfreies Getränk Ihrer Wahl (0,2 l) und eine Tasse Kaffee.

All dishes are served with a small mixed salad or a soup, a soft drink (0,2 l) and a cup of coffee.

Businesslunch

vom 30. November bis 11. Dezember 2009

30th November - 11th December 2009



€

Montag / Monday

12,50

Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen, Spinat und Crème Fraîche
Pasta with beef fillet tips, spinach and crème fraîche

Dienstag / Tuesday

12,50

Geschmorte Lammhaxe auf Mandel - Couscous und Kirschtomaten
Braised knuckle of lamb on almond couscous and cherry tomatoes

Mittwoch / Wednesday

12,50

Gebratenes Zanderfilet auf Tomaten - Basilikumrisotto und Olivenpesto
Roasted pike perch with tomato basil risotto and ol

Donnerstag / Thursday

12,50

Spanferkelkotlett auf weiße Bohnen und Kartoffelpüree
Suckling chop with white beans and potato puree

Freitag / Friday

12,50

Pikante Garnelen auf Shitake Pilzen und Basmatireis
Spicy prawns with shiitake mushrooms and basmati rice

Jedes Gericht beinhaltet einen kleinen gemischten Salat oder eine Suppe,
sowie ein alkoholfreies Getränk Ihrer Wahl (0,2 l) und eine Tasse Kaffee.

All dishes are served with a small mixed salad or a soup, a soft drink (0,2 l) and a cup of coffee.