

MONATSKARTE

BUSINESS LUNCH-MENÜ – MONTAG BIS DONNERSTAG

2-GANG: VORSPEISE+HAUPTGANG (NACH WAHL)	18
3-GANG: + DESSERT	22

— VORSPEISEN

KRÄFTIGER GEWÜRZ-ZWIEBEL-SUD <small>1(WEIZEN), 7</small>	11
GERÖSTETES GEMÜSE GEBRATENE PILZE CROÛTONS JUNGER LAUCH	
<i>ALS HAUPTGERICHT</i>	16

ZIEGENCAMEMBERT <small>1(WEIZEN), 7</small>	13
FRUCHTIG GEPICKELTER CHICORÉE WILDKRÄUTER-SALAT BÄRLAUCH-VINAIGRETTE CROÛTONS	
<i>ALS HAUPTGERICHT</i>	18

— HAUPTGERICHTE

FLEISCHKÜCHLE <small>1(WEIZEN), 3, 6, 7, 10</small>	19
KARTOFFEL-NUSSBUTTERSTAMPF SPIEGELEI GEBRATENE ZWIEBELN SENFCREME	

GRATINIERTES NUDEL-PFÄNNLA <small>1(WEIZEN)</small>	18
GEPICKELTE TOMATEN JUNGER BROKKOLI KRÄUTER CHILI-CRUMBLE	
ADD ON: PULLED SCHÄUFELE	+12
AUF DER HAUT GEBRATENER SAIBLING <small>2</small>	+14

— DESSERT

GLASIERTE HIMBEEREN <small>1(WEIZEN), 3, 7, 8(MANDEL, HASELNUSS, WALNUSS)</small>	6
SCHOKOLADEN-MOUSSE NUSS-CRUMBLE	

ALLE MONATSGERICHTE SIND AUCH À LA CARTE BESTELLBAR.

MONTHLY MENU

BUSINESS LUNCH MENU — MONDAY TO THURSDAY

2-COURSE: STARTER+MAIN COURSE (OF CHOICE) 18

3-COURSE: + DESSERT 22

— STARTERS

RICH SPICED ONION BROTH ^{1(WHEAT), 7} 11

ROASTED VEGETABLES | SAUTÉED MUSHROOMS |
CROUTONS | YOUNG LEEK

AS A MAIN COURSE 16

GOAT'S CAMEMBERT ^{1(WHEAT), 7} 13

FRUITY PICKLED CHICORY | WILD HERB SALAD |
ORANGE VINAIGRETTE | CROUTONS

AS A MAIN COURSE 18

— MAIN COURSES

MEAT PATTIES ^{1(WHEAT), 3, 6, 7, 10} 19

BROWN BUTTER MASHED POTATOES | FRIED EGG |
SAUTÉED ONIONS | MUSTARD CREAM

GRATINATED NOODLE PAN ^{1(WHEAT), 7} 18

SPICY TOMATOES | CHARD | OLIVES | PEPPER CASHEWS

ADD ON: SLICED KIKOK CORN FED CHICKEN +12

ON SKIN PAN-FRIED CHAR ² +14

— DESSERT

GLAZED RASPBERRIES 6

CHOCOLATE MOUSSE | NUT CRUMBLE

^{1(WHEAT), 3, 7, 8(ALMOND, HAZELNUT, WALNUT)}

ALL DISHES CAN ALSO BE ORDERED À LA CARTE.