

# MONATSKARTE

## BUSINESS LUNCH-MENÜ – MONTAG BIS DONNERSTAG

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

3-GANG: + DESSERT 22

### — VORSPEISEN

**SPARGELSUPPE** <sup>1(WEIZEN), 7</sup> 11

SPARGEL-EINLAGE | JUNGER LAUCH |

JOGHURT-SCHAUM | CROÛTONS

ALS HAUPTGERICHT 18

**GRATINIERTER ZIEGENKÄSE** <sup>1(WEIZEN), 7</sup> 13

WILDKRÄUTER | SCHWARZE OLIVEN | GURKEN |

ZITRONEN-VINAIGRETTE | GEWÜRZ-CRUMBLE

ALS HAUPTGERICHT 18

### — HAUPTGERICHTE

**WURSTSALAT FRÄNK'NESS-STYLE** <sup>1(WEIZEN), 3, 10</sup> 19

– AUF GERÖSTETEM BAUERNBROT | GURKEN |

SENF-TOMATEN | SCHMOR-PAPRIKA | GARTENKRESSE

**GEBACKENE KLÖSSE** <sup>7, 8(CASHEWKERNE)</sup> 18

GEBRATENE PILZE | GRÜNER SPARGEL |

GEPICKELTE ZWIEBELN | KRÄUTER | PFEFFER-CASHEWS

**ADD ON:** 100 G GEBRATENES MAISHÄHNCHEN +12

### — DESSERT

**SCHOKOLADEN-MOUSSE** <sup>1(WEIZEN), 3, 7, 8(HASELNUSS, MANDELN, WALNUSS)</sup> 6

MARINIERTE ERDBEEREN | NUSS-CRUMBLE

ALLE MONATSGERICHTE SIND AUCH À LA CARTE BESTELLBAR.