MITTAGSMENÜ

KAROTTENSUPPE

Ingwer, Apfel, Kichererbsen
Aufpreis €6

KALBSPAILLARD

NATURGEBRATENES

KALBSSCHNITZEL

Portweinjus, saisonales Gemüse, Gnocchi

ODER

GNOCCHI

Spinat, Tomaten, Brokkoli, Burrata

APFELSTRUDEL

Vanillesauce
Aufpreis €6

HAUPTGANG
KARAFFE WASSER & KAFFEE
19 € pro Person

ALLERGENINFORMATION: Alle Speisen enthalten Spuren von Gluten und Nüssen.
A – Glutenhaltiges Getreide | B – Krebstiere | C – Ei | D – Fisch | E – Erdnuss | F – Soja | G – Milch oder Laktose
H – Schalenfrüchte | L – Sellerie | M – Senf | N – Sesam | O – Sulfite | P – Lupinen | R – Weichtiere

LUNCH MENU

CARROT SOUP

Ginger, apple, chickpeas
Supplement €6

VEAL PAILLARD

THINLY SLICED,

TENDERIZED VEAL

Port wine jus, seasonal vegetables, gnocchi

OR

GNOCCHI

Spinach, tomato, broccoli, burrata

APPLE STRUDEL

Vanilla sauce
Supplement €6

MAIN COURSE
WATER & COFFEE
19 € per person

ALLERGEN INFORMATION: All dishes contain traces of gluten and nuts.
A – Cereals Containing Gluten | B – Crustacean | C – Eggs | D – Fish | E – Peanuts | F – Soy
G – Lactose | H – Nuts | L – Celery | M – Mustard | N – Sesame | O – Sulphites | P – Lupin | R – Molluscs


ZU MITTAG


LUNCH