

MITWOCHE BIS FREITAG

MITTAGSKARTE 11:30 – 15:00

VORSPEISEN:

Kürbis-Zitronengras Suppe mit Feta Käse (vegetarisch) 11,-

Brotkorb mit Dips und Oliven 9,-

Kartoffelbrot von der Handwerksbäckerei „Pulm“, Aioli, Chimichurry, Oliven

Rindercarpaccio 15,-

Brotchip | Wildkräutersalat | Schnittlauchemulsion

Kleiner Salat mit Wildkräutern 8,-

Balsamicodressing | Kirschtomaten

HAUPTGERICHTE:

Pulled Beef 27,-

Gezupftes US Beef | Jus | cremiges Püree | Buttermöhren

Knusprige Gänsekeule 34,-

Apfelrotkohl | Rosenkohl | Kartoffelklöße & Butter-Brösel | Maronen-Espuma | Gänsejus

Hirschedelgulasch 29,-

Semmelknödel in Nussbutter gebraten | Preiselbeeren

Steak Frites 18,-

180g Hüftsteak | Sauce Bernaise | Pommes Frites

- Kleiner Salat dazu, plus 8,-

Tagliarini Spinat & Trüffel 18,-

Tagliarini | Trüffelrahm | getrocknete Tomaten | Rucola | Parmesan

Kabeljau 34,-

Kabeljau Loin | konfierte Kartoffeln & Petersilien-Emulsion | Spinat | Dijon-Senf-Sauce

DESSERT:

Schokokuchen 9,-

mit flüssigem Schokokern | Karamell-Creme | Salz-Mandel-Crunch

Schälchen hausgemachte Eiscreme 2,50

Schokolade | Vanille | Erdbeer & 5 weitere wechselnde Sorten

Preise inkl. gesetzl. MwSt. und Bedienungsgeld. Alle Speisen können die bekannten Allergene enthalten, produktionsbedingt können wir dies leider nicht zu 100% ausschließen. Der Service hilft Ihnen bei Fragen zu möglichen Unverträglichkeiten gerne weiter.

Mit Erscheinen dieser Speisekarte (November 2024) verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.

WIR AKZEPTIEREN AUSSCHLIESSLICH KARTENZAHLUNG