

LUNCH MENU | 23. Juli 2021

VORSPEISE

Wassermelonen-Salat

Feta | Rucola | Minze | Pistazien | Basilikum

Water melon | feta | rocket salad | mint | pistachio | basil

HAUPTGANG

Poulardenbrust

Grüne Bohnen | Speck | Kirschtomaten | Röstkartoffeln | Jus

Spring chicken breast | beans | bacon | cherry tomatoes | roasted potatoes | gravy

Seelachsfilet

Ingwer-asiatisches Gemüse | Kokosmilch | Koriander

Pollock fillet | ginger Asian vegetables | coconut milk | coriander

Orecchiette

Oliven | Petersilie | Mozzarella | Zitronen-Harissa-Öl

Orecchiette | olives | parsley | mozzarella | lemon harissa oil

DESSERT

Mango-Schokoladen-Mousse

Marinierte Beeren

Mango chocolate mousse | marinated berries

1-Gang *1 course* **13.5** / 2-Gang *2 courses* **18** / 3-Gang *3 courses* **20.5**

Schnitzel „Wiener Art“ vom Vorpommern Schwein Kartoffel-Gurken-Salat 16.5

Pan-fried escalope Viennese style | potato cucumber salad