

LUNCH MENU | 22. Oktober 2021

VORSPEISE

Rote Bete-Cremesuppe

Wasabi-Crème-fraîche

Beetroot cream soup | wasabi-cream-fresh

HAUPTGANG

Poulardenbrust

Wirsing-Chiffonade | Süßkartoffel-Mousseline | Jus

Poularde breast | savoy cabbage | sweet potato mousseline | gravy

Seelachsfilet

Rosenkohl-Speck-Rahm | Kartoffelrösti

Pollock fillet | Brussels sprouts and bacon sauce | hash browns

Penne

Harissa-Tomaten-Sauce | Basilikum | Parmesan

Penne | harissa tomato sugo | basil | parmesan

DESSERT

Profiterol au caramel

Crème Chantilly

Profiterol au caramel | cream chantilly

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