

DUKE LUNCH VOM 24. BIS 28. JULI 2017 | VON 12:00 BIS 14:30 UHR

DUKE LUNCH FROM 24. TO 28. JULY 2017 | FROM 12.00 AM TO 2.30 PM

VORSPEISEN I STARTERS

Gekühlte Gurken - Joghurt - Suppe, Wasabi, Koriander und Garnelen <i>Chilled cucumber - yoghurt - soup, wasabi, coriander and shrimps</i>	6,50
Roh mariniertes Kohlrabisalat mit Pecorino, Mandeln und Rucola <i>Raw marinated cabbage - salad with pecorino, almonds and rocket salad</i>	9,00

HAUPTGERICHTE I MAIN DISHES

Sommerliche Gemüse - Quiche mit Blattsalat und Oliven - Zitronen - Schmand <i>Summery vegetable - quiche with salad and olive - lemon - cream</i>	12,00
Indische Tandoori Makrele mit geröstetem Brokkoli, Cranberries und Erdnüssen <i>Indian Tandoori mackerel with roasted broccoli, cranberries and peanuts</i>	14,00
Kalbsleber mit Blaubeeren, Kartoffel - Schnittlauchstampf und Feldsalat <i>Calf liver with blueberries, potato - chives- puree and lamb 's lettuce</i>	14,00

DESSERT

Erdbeer - Passionsfrucht Kaltschale mit Minz - Sorbet <i>Strawberry - passionfruit cold soup with mint - sorbet</i>	6,50
Zwei-Gänge-Menü <i>Two-course menu</i>	17,00
Drei-Gänge-Menü <i>Three-course menu</i>	22,00

inklusive Mineralwasser und Kaffee
including water and coffee

WEINEMPFEHLUNG I WINE SUGGESTION

2016 Weißburgunder, trocken Weingut Walter Briedel, Deutschland	0,1l	5,00
2016 Spätburgunder Rosé, trocken Weingut Becker Landgraf Rheinhessen, Deutschland	0,1l	6,00

Auf Anfrage gibt Ihnen gerne unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.
On request we are offering a separate menu where all ingredients with allergenic effect are listed.
Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer. *All prices in EURO including taxes.*