

DUKE LUNCH VOM 29. MAI BIS 02. JUNI 2017 VON 12.00 BIS 14.30 UHR

VORSPEISEN

Fritattensuppe
mit Schnittlauch 6,50 EUR

Sommerlicher Blattsalat
mit Rosmarin, Fetakäse, Radieschen & Aprikosen Vinaigrette 9,00 EUR

HAUPTGERICHTE

Gnocchi
mit Sommertrüffel, Gouda „uralt“ und Rahmspinat 12,00 EUR

Gerösteter Pulpo
mit Rucola - Kartoffelstampf und Limonenöl 14,00 EUR

Gefüllte Spitzpaprika
mit persischem Safranreis, Tomatensugo und Berberitzen 14,00 EUR

DESSERT

„PEANUTNANACHIABUBBLE“
Smoothie
mit Erdnuss, Banane, Reismilch, Mandel & Chia 6,50 EUR

Zwei-Gänge-Menü 17,00 EUR

Drei-Gänge-Menü 22,00 EUR

- inklusive Mineralwasser und Kaffee oder Espresso -

WEINEMPFEHLUNG

2016 Chardonnay & Weißburgunder
Weingut Becker Landgraf
Rheinhessen, Deutschland 0,1l 5,00 EUR

2014 Barbera d'Alba
Weingut Ascheri
Piemont, Italien 0,1l 6,00 EUR

Auf Anfrage gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte
Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.