

DUKE LUNCH VOM 18.09. BIS 22.09. 2017 | VON 12:00 BIS 14:30 UHR

DUKE LUNCH FROM 18. TO 22.09.2017 | FROM 12.00 AM TO 2.30 PM

VORSPEISEN I STARTERS

Kartoffel-Selleriesuppe mit Zimtblüte und Croutons EUR 6,50
Potato-celery soup with cinnamon flower and Croutons

Gebratene Geflügelleber mit Feldsalat und Vinaigrette von schwarzen Johannisbeeren EUR 9,00
Fried chicken liver with lamb's lettuce and vinaigrette of black currant

HAUPTGERICHTE I MAIN DISHES

Garganelli alla Norma mit Aubergine, Tomaten, Ricotta und Basilikum EUR 12,00
Garganelli alla Norma with eggplant, tomatoes, ricotta and basil

Bœuf bourguignon mit Speck, Pilzen und kleinen gerösteten Kartoffeln EUR 14,00
Bœuf bourguignon with bacon, mushrooms and small roasted potatoes

Gebrautes Zanderfilet mit Balsamico Linsen und Kresse Salat EUR 14,00
Fried filet of pike perch with balsamic lentils and watercress salad

DESSERT

Nougat-Topfenknödel mit Kürbis-Chutney, Kürbiskern-Eis und Pralinensauce EUR 6,50
Nougat and curd cheese dumplings with pumpkin-Chutney, pumpkin-ice cream and Praline sauce

Zwei-Gänge-Menü | *Two-course menu* EUR 17,00

Drei-Gänge-Menü | *Three-course menu* EUR 22,00

- inklusive Mineralwasser und Kaffee oder Espresso -
- including still or sparkling water and coffee or espresso -

WEINEMPFEHLUNG I WINE SUGGESTION

2016 Grauer Burgunder, trocken 0,1 l EUR 5,00
Weingut Becker Landgraf | *Winery Becker Landgraf*
Rheinhessen, Deutschland | *Germany*

2014 Spätburgunder Rosé, trocken 0,1 l EUR 6,00
Weingut Becker Landgraf | *Winery Becker Landgraf*
Rheinhessen, Deutschland | *Germany*

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.