

DUKE LUNCH VOM 17.12. - 21.12.2018 VON 12:00 BIS 14:30 UHR DUKE LUNCH FROM 17.12.-21.12.2018 FROM 12.00 AM TO 2.30 PM

VORSPEISEN | STARTERS

Maronencremesuppe mit Thymian, Balsamico und Croûtons <i>Sweet chestnuts cream soup with thyme, balsamic and Croûtons</i>	7,50
Vitello Tonnato mit Kapern, Olivenöl und Zitrone <i>Vitello Tonnato with capers, olive oil and lemon</i>	10,00

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

Kleine Drillinge mit Raclette Käse überbacken, saures Gemüse und Salat <i>Baby potatoes gratinated with Raclette cheese, sour vegetables and salad</i>	14,00
Knusprige Entenkeule mit Grünkohl, Bratpfelpüree, Kartoffelkloß und Beifuß Jus <i>Crispy duck leg with kale, roasted apple puree, potato dumpling and mugwort jus</i>	16,00
Filet von der Dorade mit Karotten-Kürbispüree, Tomaten, Fregola Nudeln und Basilikumsauce <i>Gilthead fillet with carrot pumpkin puree, tomatoes, Fregola pasta and basil sauce</i>	16,00

DESSERT

Duftreisflammeri mit Nougatsauce und Rotwein-Butter Eis <i>Frangance rice flummary with nougat sauce and red wine butter ice cream</i>	7,50
---	------

Zwei-Gänge-Menü | *Two-course menu* EUR 19,00
Drei-Gänge-Menü | *Three-course menu* EUR 25,00

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

WEINEMPFEHLUNG | WINE SUGGESTION

2016 Chardonnay Reserva trocken <i>dry</i> Vina la Rosa Chile <i>Chile</i>	0,1 l	5,00
2016 Summertime by La Gordonne, trocken <i>dry</i> Château La Gordonne <i>Winery la Gordonne</i> Provence <i>France</i>	0,1 l	6,00
Merlot, trocken <i>dry</i> La Palma <i>La Palma</i> Chile <i>Chile</i>	0,1 l	6,00

Auf Anfrage gibt Ihnen gerne unsere separate Allergiker Karte 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.*