

DUKE LUNCH VOM 18.02. - 22.02.2019 VON 12:00 BIS 14:30 UHR DUKE LUNCH FROM 18.02.-22.02.2019 FROM 12.00 AM TO 2.30 PM

VORSPEISEN I STARTERS

Klassische Goulaschsuppe mit Sauerrahm und Schnittlauch <i>Classic Goulash soup with sour cream and chives</i>	7,50
Karotten Couscous mit Orangen Vinaigrette, Hokkaido Kürbis, Petersilie und Minze <i>Carrot Couscous with orange Vinaigrette, Hokkaido pumpkin, parsley and mint</i>	10,00

HAUPTGERICHTE I MAIN DISHES

Rote Bete Frischkäse Ravioli mit Sesam Ingwer Butter und Pak Choi <i>Beetroot cream cheese Ravioli with sesame ginger butter and Pak Choi</i>	14,00
Rinderfiletspitzen mit Shi i Take Pilzen, Pastinake und Kartoffelgratin <i>Beef tenderloin tips with Shi i take mushrooms, parsnip and potato Gratin</i>	16,00
Gebratenes Heilbutt Filet mit Zitronengras Curry Sauce, Koriander Litschi Reis und Papadam <i>Pan fried halibut fillet with lemongras curry sauce, coriander lychee rice and Papadam</i>	16,00

DESSERT

Apfelstrudel mit Tahiti Vanille Sauce und Mandel Eis <i>Apple Strudel with Tahiti vanilla sauce and almond 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 I 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>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.*