

DUKE LUNCH VOM 12.11. - 16.11.2018 VON 12:00 BIS 14:30 UHR DUKE LUNCH FROM 12.11.-16.11.2018 FROM 12.00 AM TO 2.30 PM

VORSPEISEN I STARTERS

Mediterrane Fischsuppe mit Muscheln, Garnele, Safran und Crostini <i>Mediterranean fish soup with mussels, shrimp, saffron and Crostini</i>	7,50
Salat von geröstetem Ofengemüse mit Pesto und Parmesan <i>Salad of roasted oven vegetables with Pesto and Parmesan</i>	10,00

HAUPTGERICHTE I MAIN DISHES

Spinatrisotto mit Ziegenkäse und Granatapfel <i>Spinach Risotto with goat cheese and pomegranate</i>	14,00
Kalbsrücken mit geschmorten Zwiebeln, Süßkartoffel Pommes und Trüffel Mayonnaise <i>Veal tenderloin with braised onions, sweet potato fries and truffle mayonnaise</i>	16,00
Loup de Mer mit Fenchel, Basilikum und Röstkartoffeln <i>Loup de Mer with fennel, basil, and roast potatoes</i>	16,00

DESSERT

Gebackene Waffel mit grünem Tee, Kokos und Mango <i>Baked waffle with green tea, coconut and mango</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

2017 Riesling, trocken <i>dry</i> Weingut Robert Weil Rheingau <i>Germany</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.*