

# Lunchkarte



Mo- So, 22.07.-28.07.2024, 12 bis 14 Uhr;  
Tischreservierung unter: 07261 - 40 64 46

Zu jedem Hauptgang wahlweise eine Suppe oder Vorspeise

## 1.GANG

Tagessuppe oder Vorspeise

## 2.GANG

Orecchiette Salsiccia   Pfifferlinge	€ 19,50
Tagliatelle Burrata   Rucola   Cherrytomaten 	€ 18,50
Penne Lachs   Garnelen   Safransauce	€ 21,50
Salat-Bowl Rinderstreifen   Sesam   Avocado-Salsa	€ 20,50
Putenscaloppine Tomaten Mozzarella überbacken   Tagliatelle-Nest	€ 21,50
Lammfilet à la provinciale Prinzessbohnen   Röstkartoffeln	€ 24,50
Entrecôte Steak 200 g   Kräuterbutter Sommergemüse   Röstkartoffeln	€ 26,50
Lachsfilet vom Grill Zitronen-Chimichurri   Wild-Brokkoli	€ 25,50

## Dessert

Pistazieneis   frische Erdbeeren	€ 8,50
Crème Brûlée   marinierte Waldbeeren	€ 9,50

# Lunch card



mon-sun, 22.07.-28.07.2024, 12 to 14 pm

table reservations at: 07261 - 40 64 46


Each main course comes with a choice of soup or starter

## **1.GANG**

Soup of the day or starter

## **2.GANG**

Orecchiette | salciccia | chanterelles € 19,50

Tagliatelle | arugula | cherry tomatoes | burrata  € 18,50

Penne | salmon | prawns | saffron sauce € 21,50

Salad Bowl  
Beef strips | sesame | avocado salsa € 20,50

Turkey scaloppaine  
baked with tomatoes and mozzarella | tagliatelle € 21,50

Lamb fillet à la provenciale  
princess beans | roast potatoes € 24,50

Entrecôte steak 200g | herb butter  
summer vegetables | roast potatoes € 26,50

Grilled salmon fillet  
with lemon chimichurri | wild broccoli € 25,50

## **Dessert**

Pistachio ice cream | fresh strawberries € 8,50

Crème Brûlée | marinated wild berries € 9,50