

Business-Lunch
werktags 11:30 bis 15 Uhr

Caesar's Salad

mit Croûtons ^{A,C,G,M}	7,50
mit orientalisch gewürztem Hähnchen ^{A,C,G,M}	9,90
mit gebratenen Garnelen ^{A,B,C,G,M}	12,90

Penne all'arrabiata ^{A, G}

	medium	7,50
	groß	9,50
mit gebratenen Rinderfiletspitzen	medium	11,50
	groß	14,90

Hausgemachte **Fischstäbchen** mit mediterranem Kartoffelsalat
Sauce Rouille und kleinem Blattsalat ^{A,C,D} 13,50

Hähnchenschnitzel mit mediterranem Kartoffelsalat
roter Mojo und kleinem Blattsalat ^{A,C} 12,50

Frischkäsenocken in Salbeibutter gebraten
mit Peperonata und gerösteten Pinienkernen 12,50

Diese Woche vom 14. bis 18. Januar 2019

Topinambur-Süppchen mit Croutons ^{A,G} 7,50

Tagliatelle in Kräuterrahm mit sautierten Waldpilzen und
Frühlingslauch ^{A,G} medium 9,-
groß 12,50

Salzitrone-Risotto mit Ziegenkäse, Pesto und Wildkräutersalat ^G 13,50

Gegrilltes **Lachsfilet** mit Verjus-Sauce
Tomaten-Gurkengemüse und Kartoffelstampf ^{D, G} 16,50

Pizza aus dem Steinofen

Quattro Formaggi ^{A, G} 11,-

mit **Thunfisch**, Kapern und roten Zwiebeln ^{A, G} 13,-

Kleine Lunchdesserts im Glas, je 3,50

Mousse au Chocolat mit Kirschen ^{C, G}

Mascarponecreme mit Beeren ^G

Das **Tagesgericht** und die täglich wechselnde **Pasta** finden Sie auf der Tafel

Allergene: A Gluten, B Krebstiere, C Eier von Geflügel, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Laktose, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Schwefel, P Lupinen, R Weichtiere
Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoffe, 3 Antioxidanzmittel, 4 Nitrit, 5 Schwefel, 6 Chinin, 7 Süßungsmittel, 8 Geschmacksverstärker, 9 Koffein, 10 Geschwärtzt