



HABELHAFTER MITTAG

13.05. - 17.05.2019 von 12:00 bis 15:00 Uhr

€

Vorspeisen zur Wahl

Rinderkraftbrühe, Kräuterflädle

Beef consomme, herbal pancakes

Karottensuppe, Ingweröl

Carrot soup, ginger oil

G,L,Vgn

Hauptgänge zur Wahl

Rahmspinat, Spiegelei, Kartoffeln

Creamed spinach, fried egg, potatoes

V

Nudeln, Avocadostampf, getrocknete Tomaten

Spaghetti, avocado pesto, dried tomatoes

L,Vgn

Fischcurry, Kokosmilch, Wildreis

Fish curry, coconut milk, wild rice

Gebrautes Lachsfilet, Kartoffel-Gurkenragout

Fried salmon filet, potato-cucumber ragout

Gänseleber „Berliner Art“, Erdapfelstampf

Goose liver, apple, onions, mashed potatoes

Hähnchensteak, Paprika, Tomate, Spargel-Frischkäsenocken

Chicken steak, bell pepper, tomatoes, asparagus-ricotta gnocchi

Nachspeisen zur Wahl

Kaffee-Löffelbiskuitschnitte

Tiramisu

V

Griessflammeri, Erdbeer-Rhabarbergrütze

Semolina flummery, strawberry-rhubarb jelly

Als 2 - Gänge Menü

inklusive Kaffee

13,0

Als 3 - Gänge Menü

inklusive Kaffee

15,0

WEINE ZU MITTAG:

2018 Roth, Weissburgunder

QbA, trocken, Happenbach, Württemberg

Exotische Aromen, spritzig-frisch mit eingebundener Säure

0,1

3,5

2015 Thorsten Krieger, Sankt Laurent

QbA, trocken, Rhodt, Pfalz

Aromen von reifer dunkler Waldbeere, im Holzfass elegant, mit weichen Tanninen

0,1

3,5