



LUNCHBOX MONTAG BIS FREITAG 12-15 UHR

TAGESKARTE
16.04.2018

BUSINESS MENÜ

KL. SUPPE, CONSOMMÉ O. SALAT + HÜHNERBRUST ODER ZANDER + TIRAMISU + CAFE	20
KL. SUPPE, CONSOMMÉ ODER SALAT + HÜHNERBRUST ODER ZANDER + CAFE	15

SUPPEN | VORSPEISEN | SALAT

BÄRLAUCHCREMESUPPE ° KRÄUTER-ÖL	4.4 5.5
WALDPILZ-CONSOMMÉ + HAUSGEMACHTE KARTOFFEL-GNOCCHI ° KRÄUTER	4.5 5.9
2 HÄHNCHEN-SATÉ-SPIESSE ° GLASNUDELSALAT ° ZITRONENGRAS-MAYO	10.5
WARMER WALDPILZSALAT + POCHIERTES EI ° SCHWARZBROT GERÖSTET	10.9
THUNA IM SESAMMANTEL + PULPOSPIESS ° PAK CHOI ° TERIYAKI ° MANDEL	16.5

PASTA | VEGY

PENNE HUHN ° CURRY ° PAK CHOI	8.9
WALDPILZ-RISOTTO ° PARMESAN-CHIPS ° BABYSPINAT	12.5
SCHWARZE SEPIA-FETTUCCINE + SCAMPI ° SPARGEL <small>(SEPIA FETTUCCINE-SCHWARZE FETTUCCINE)</small>	15.5
HAUSGEMACHTE KARTOFFEL-GNOCCHI + MORCHELN	16.5

FLEISCH | FISCH

FREILAND-HÄHNCHENBRUST IN SALBEI GEBRATEN ° ZITRONEN-RISOTTO ° OFENTOMATEN	12.9
ZANDERFILET ° CURRY-BLUMENKOHL +ZWEIERLEI SPARGEL ° ZITRONEN-RISOTTO	11.9

DESSERT

POLENTA FRITTIERT + VANILLE-EIS ° AMARENAKIRSCHEN	4.5
TIRAMISU	5.5
0,2 GLAS COCA COLA, COLA LIGHT, FANTA, SPRITE, GINGER SPIY, TONIC	2
0,2 BIO-APFEL-INGWERSCHORLE LUSCOMBE ORGANIC	3.6
0,2 HOLUNDERBLÜTENSCHORLE ° FRISCHE MINZE ° LIMETTE	3.5
0,33 L SIZILIAN LEMONADE LUSCOMBE ORGANIC	4.5
0,33 L DAMASCENE ROSE BUBBLY LUSCOMBE ORGANIC	4.5
0,33 L MADAGASCAN VANILLA SODA LUSCOMBE ORGANIC	4.5

1- EIER | 2- FISCH | 3- KREBSTIERE | 4- MILCH | 5- SELLERIE | 6- SESAMSAMEN
7- SCHWEFELDIOXID, SULFATE | 8- ERDNÜSSE | 9- GLUTENHALTIGES GETREIDE | 10- LUPINE
11- SCHALENFRÜCHTE | 12- SENF | 13- SOJABOHNEN | 14- WEICHTIERE