



## LUNCHBOX MONTAG BIS FREITAG 12-15 UHR

TAGESKARTE  
17.05.2018

### BUSINESS MENÜ

KL. SUPPE/SALAT + ROASTBEEF ODER LACHSFILET + TIRAMISU + CAFE	20
KL. SUPPE ODER SALAT + ROASTBEEF ODER LACHSFILET	15

### SUPPEN | VORSPEISEN | SALAT

SPARGELCREMESUPPE ° SERRANO-CHIPS ODER ROTE BETE CREME SUPPE ° CREME FRAICHE	4.5   5.9
2 RÜHREIER + NORSEKREBBEN ° SCHWARZBROT	10.9
DRILLINGSKARTOFFELN + NORDSEKREBBEN ° DIP ° KLEINER SALAT	10.9
SALAT NICOISE ° GRÜNE BOHNEN ° KARTOFFELN ° EI ° FRISCHER THUNA KURZ GEBRATEN	14.5

### PASTA | VEGY

ORECCHIETTE SALSICCIA ° ERBSEN ° TOMATE	9.5
BLAUBEER-RISOTTO+ ZIEGENKÄSE	11.5
PENNE KALBSRAGOUT ° GRÜNE BOHNEN ° SENFSAUCE	11.5

### FLEISCH | FISCH

ROASTBEEF ° BRATKARTOFFELN ° REMOULADE (140-150 GR)	12.5
KLEINES RINDERFILET (140 GR) ° FEINES GEMÜSE ° KARTOFFELGRATIN (MIT SPARGEL UND SAUCE HOLLANDAISE ° KARTOFFELN)	18 23
MATJES HAUSFRAUEN ART ° PETERSILIENKARTOFFELN ° KLEINER SALAT	11.5
LACHSFILET ° PAK CHOI ° PERLGRAUPENRISOTTO	12.5
HEIDESPARGEL+KATENSCHINKEN ° NEUE KARTOFFELN ° SAUCE HOLLANDAISE	14
HEIDESPARGEL+2POCHIERTE EIER ° NEUE KARTOFFEL ° SAUCE HOLLANDAISE	9.5

### DESSERT

LIMETTENMOUSSE ° BROMBEER ° BAISER	4.5
FRISCHES ITALIENISCHES EIS ° FRISCHE FRÜCHTE (PISTAZIE, MALAGA ODER HEIDELBEER-JOGHURT)	4.5
TIRAMISU	4.5
0,2 GLAS BIO-KOKOSWASSER   DR. GEORG	3.6
0,2 L GLAS BIO-APFEL-INGWERSCHORLE   LUSCOMBE   ORGANIC	3.6
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