

TWENTY
SIX 26

**LUNCH DAILY MONTAG BIS FREITAG 12-18:30 UHR | SA 12-16 UHR
DURCHGEHEND WARME KÜCHE**

19.03.2019

UNSERE TAGESKARTE WECHSELT TÄGLICH

BUSINESS MENÜ

KL. SUPPE O. SALAT + KALBSSCHMORBRATEN O. PERLHUHNBRUST + APFELTARTE WARM ° EIS + CAFE	19
KLEINE SUPPE O. KLEINER SALAT + KALBSSCHMORBRATEN ODER PERLHUHNBRUST	14

SUPPEN | VORSPEISEN | SALAT

1 BRUSCHETTA TOMATE ° BASILIKUM	2
BROKKOLICREMESUPPE ° PREISELBEERE ° MANDEL	4.2 5.9
KÄSENOCKEN MIT BERGKÄSE ° GESCHMOLZENENER BUTTER ° KLEINER SALAT	12.5

PASTA

CASARECCE ° RICCOTTA ° GETROCKNETE TOMATE ° RUCOLA	8.5
GARNELEN-RISOTTO	15.5

FLEISCH | FISCH

KALBSSCHMORBRATEN IN SALBEISAUCE ° PETERSILIENKARTOFFELN ° PRINZESSBOHNEN	12.5
PERLHUHNBRUST ° ARTISCHOCKENRISOTTO	12.9
STEAK VOM WEISSEN HEILBUTT ° BLUMENKOHLPÜREE ° ROTE BETE ° RÖSTKARTOFFELN	14.5

DESSERT

APFELTARTE SAHNE LAUWARME APFELTARTE ° VANILLE-EIS	3.5 1 4.5
BLAUBEERPFANNKUCHEN	6.9

<u>FRISCHE APFEL-INGWER-SCHORLE (STILL) FRISCHER APFEL-INGWER-SAFT</u>	3.8 4.5
<u>FRISCHER OBST+GEMÜSESAFT</u>	5.5

<u>100 % BIO SÄFTE VOM WEINGUT HELDE BADEN</u>	4.5
<u>SAFTSCHORLE WEISSE TRAUBE, BEERENTRAUM</u>	

WEISSWEIN:

HAUSWEIN RIESLING, SCHNEIDER, PFALZ	4.5 10
---------------------------------------	----------

ROTWEIN:

HAUSWEIN	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 || **BITTE SPRECHEN SIE UNS AN BEI ALLERGIEN**