

TWENTY
SIX 26

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

21.03.2019

UNSERE TAGESKARTE WECHSELT TÄGLICH

BUSINESS MENÜ

KL. SUPPE O. SALAT + HH-LABSKAUS + APFELTARTE + CAFE 19

KLEINE SUPPE O. KLEINER SALAT + HH-LABSKAUS 14

SUPPEN | VORSPEISEN | SALAT

1 BRUSCHETTA TOMATE ° BASILIKUM 2

KAROTTEN-KOKOS-SUPPE ° KORIANDER | GARNELE AM SPIESS 4.2 | 5.9 || 6.2 | 7.9

ROTE BETE SALAT ° NEKTARINE ° BABYSPINAT ° NÜSSE || ZIEGENKÄSE 6.5 || 9.5

TRANCHEN VON DER STEAKHÜFTE ° EINGELEGTER KOHL ° AUSTERNPILZE ° HAUSGEMACHTE MAYO 12.9

PASTA

PENNE THUNFISCH ° TOMATE ° BASILIKUM 8.5

ARTISCHOCKEN-RISOTTO + ZIEGENKÄSE ° BABYSPINAT 13.5

FLEISCH | FISCH

HAMBURGER LABSKAUS ° ROTE BETE ° SPIEGELEI ° GEWÜRZGURKE ° ROLLMOPS 11.9

FILET VOM BIO-SAIBLING ° ORANGEN-FENCHEL ° ROTE BETE-KARTOFFELPÜREE 13.5

DESSERT

APFELTARTE | SAHNE | LAUWARME APFELTARTE + EIS 3.5 | 1 | 4.5

BLAUBEERPFANNKUCHEN ° VANILLE-EIS 6.9

FRISCHE APFEL-INGWER-SCHORLE (STILL) | FRISCHER APFEL-INGWER-SAFT 3.8 | 4.5

FRISCHER OBST+GEMÜSESAFT 5.5

100 % BIO SÄFTE VOM WEINGUT HELDE | BADEN 4.5

SAFTSCHORLE | WEISSE TRAUBE, BEERENTRAUM

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**