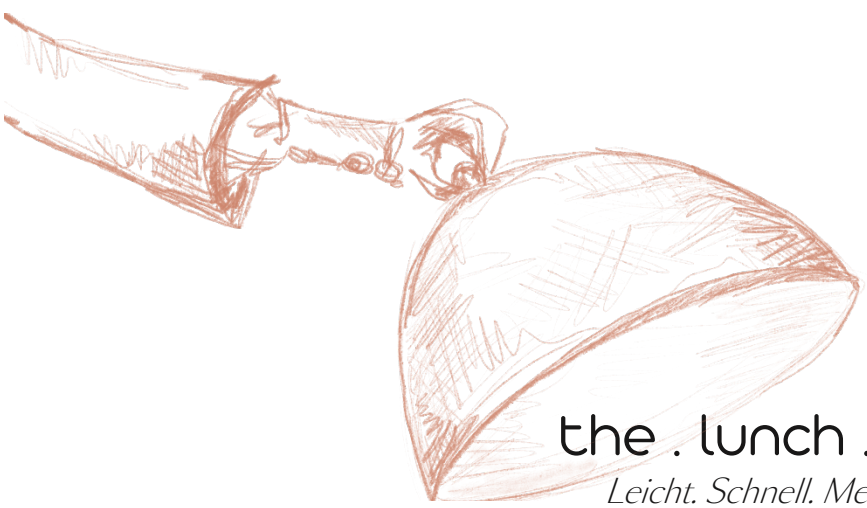


the . lunch . club .

Leicht. Schnell. Mediterran.

MONTAG, 09. BIS SAMSTAG, 14. NOVEMBER 2026
WARME KÜCHE 12-14 UHR

VEGGI . AMORE .

Risotto · Waldpilze · Parmesan · Salat 15.9

Mushroom risotto · Parmesan · salad

BEPPO . BY . THE . SEA .

Zanderfilet · Spitzkohl · Weißweinsauce · Kartoffelpüree · Salat 17.9

Pike-perch fillet · pointed cabbage · white wine sauce · mashed potatoes · salad

FROM . THE . LAND .

Kalbsschnitzel · Salbei · Parmaschinken · Weißwein-Butter-Sauce · Linguine · Salat 17.9

Veal escalope · sage · Parma ham · white wine butter sauce · linguine · salad

GREEN . FRESH .

Marktsalat · Datteln im Speckmantel · Walnüsse · Baguette 15.9

Market salad · bacon-wrapped dates · walnuts · baguette

Weinempfehlung: Frisch. Aromatisch. Lebendig.
2024er Sauvignon Blanc, Venezia Giulia IGP, Attems / Frecobaldi, Friaul, Italien
0.1l. 4.9 - 0.7l 34

beppo . signatures .

Unsere Highlights aus der Abendkarte – auch mittags für dich.

VITELLO BEPPONATO

Rosa gegarter Kalbsrücken · Thunfischcreme · Kapern · Rote Zwiebel 17.9

Slow-cooked veal loin · tuna cream · capers · celery

CARPACCIO DI MANZO

Rucola · Parmigiano Vacche Rosse 36 Monate · Kartoffel-Chips · Zitronen-Olivenöl 19.9

Arugula · Vacche Rosse Parmigiano aged 36 months · potato chips · lemon olive oil

ZUCCA CALDA 🌿

Kürbissuppe · geröstete Maronen · Kürbiskern · Amaretto 9.9

Upgrade: gebratene Gambas +5

Pumpkin soup · roasted chestnuts · pumpkin seed · amaretto. Upgrade: pan-seared prawns +5

GNOCCHI GORGONZOLA 🌿

Hausgemachte Gnocchi · Gorgonzola dolce · Spitzkohl · Walnuss 19.9

Upgrade: Rinderfiletspitzen +12

Homemade gnocchi · gorgonzola dolce · pointed cabbage · walnut. Upgrade: beef tenderloin tips

BEPPO'S ROSTBRATEN

Argentinisches Grain-Fed · Rosmarinjus · Tropea-Zwiebeln · Schalotten · Pasta Mista 29

Argentinian grain-fed roast beef · rosemary jus · Tropea onions · shallots, pasta mista

FASSONE BURGER

Fassone Beef · Brioche · Cheddar · Tomate · Salat · hausgemachte BBQ-Sauce · Pommes 23.9

Fassone beef burger · brioche · cheddar · tomato · salad · homemade BBQ sauce · fries

Weinempfehlung: Weich. Entspannt. Unkompliziert.
2025er Vermentino di Gallura Superiore DOCG, Jankara, Sardinien, Italien
0.1l 8 - 0.7l 55

