

_ Heimlich Lunch _

01.06. - 05.06.2026 | 12:00 - 14:00

[heimlich Lunch Menü]

Suppe + Salat + Hauptgericht + Dessert + Soda
gilt nur mit Platzierung im Restaurant

[davor]_4

Spargel_Suppe

Bauern_Salat

[hauptsächlich]

Single

Menü

"Gyros"_Schweinefilet_Tsatsiki_Kartoffel

_13

_19

Feta_Rote Zwiebeln_Peperoni_Kartoffel

_12

_18

Kalbstafelspitz_Spargel_Drillinge_Sauce Hollandaise

_32

_38

Spargel_Drillinge_Sauce Hollandaise

_23

_29

[danach]_4

Spritzgebäck_Honig

[Soda]_4,5

Grapefruit_Minze_Zedernholz
Vanille_Bergamotte_Mandarine

[Limo des Monats]_4,5

Yuzu Temple

Grüner Yuzu Tee, Zitronenwasser_Honig_Salz

Unser Lunch-Angebot ist nicht vegan und laktose/glutenfrei.

heimlich Trau

Bei Allergien wenden Sie sich vertrauensvoll an unser geschultes Servicepersonal.

_ f l i e ß e n d _

[unschuldig]

Limonaden	0,2l	_4,5
Säfte / Nektare	0,25l	_4,5
Schorlen	0,3l	_4,5
Taunusquelle Sprudel/Still	0,75l	_8,5

[hopfig]

Krombacher Pils	_0,3l	_4,5	_0,5l	_5,9
Starnberger Hell		_4,5		_5,9
Eschenbräu Saisonbier		_4,5		_5,9
Krombacher Pils 0,33 alkoholfrei		_4,5		

[aufgeweckt]

Espresso	_3,1
Americano	_4,5
Cappuccino	_4,9
Flat White	_5,5
Latte Macchiato	_5,2
Tee (Earl Grey / Jasmin)	_4,1

[von der Rebe]_0,1l

perlend

[Rosé Brut] Crémant de Loire, Methode Traditionnelle_9

weiss

[Riesling] "Kapellchen", Knipser, Pfalz_8

[Melon de Bourgogne] Muscadet Sèvre & Maine, Brochard, Loire_7,5

[Chardonnay] Mâcon Villages, Domaine des Gandines, Burgund_9,5

rosé

[Cuvée] "Philipps Rosé", Philipp Kuhn, Pfalz_8

[G/S/M] Domaine de Tour du Bon, Bandol, Provence_12

rot

[Spätburgunder] Weingut Wittmann, Rheinhessen_9,5

[Gamay] Moulin-à-Vent Cuvée, Château de la Terrière, Beaujolais_9,5

Heinrich Treu

Bei Allergien wenden Sie sich vertrauensvoll an unser geschultes Servicepersonal.