

Heimlich Lunch

12.10. - 16.10.2026 | 12:00 - 14:00

[heimlich Lunch Menü]

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

[davor]_4

Erbsen_Suppe

Rote Beete_Salat

[hauptsächlich]

Single

Menü

Shepard's Pie_Rind_Karotte

_13

_19

Shepard's Pie_Pilz_Karotte

_12

_18

Spätzle_Schaukelbraten_Rotkohl

_21

_28

Spätzle_Pfifferlinge_Parmesan

_18

_25

[danach]_4

Crème_Caramel

[Soda]_4,5

Grapefruit_Minze_Zedernholz
Vanille_Bergamotte_Mandarine

[Limo des Monats]_4,5

Herbstgold

Brombeerblätter_Traube_Honig

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	_4,9
Säfte / Nektare	0,25l	_4,9
Schorlen	0,3l	_4,9
Taunusquelle Sprudel/Still	0,75l	_8,5

[hopfig]

Krombacher Pils	_0,3l	_4,5	_0,5l	_5,9
Starnberger Hell		_4,5		_5,9
Vagabund		_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

[Blanc / Rosé Brut] Crémant de Loire, Methode Traditionnelle_9

weiss

[Riesling] "Kapellchen", Knipser, Pfalz_8

[Pinot Blanc] "Mise du Printemps", Josmeyer, Elsaß_9,5

rosé

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

rot

[Spätburgunder] Weingut Wittmann, Rheinhessen_9,5

Heinrich Treu

Bei Allergien wenden Sie sich vertrauensvoll an unser geschultes Servicepersonal.