

_ Heimlich Lunch _

19.01. - 23.01.2026 | 12:00 - 14:00

[heimlich Lunch Menü]

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

[davor]_4

Parmesan_Suppe
Rucola_Balsamico_Salat

[hauptsächlich]

Single

Menü

Pikata_Milanese_Schwein_Kartoffel_Fenchel_Ragout	_13	_19
Pikata_Milanese_Aubergine_Kartoffel_Fenchel_Ragout	_12	_18
Rind_Kartoffel_Püree_Lauch_Rahm	_26	_32
Pilz_Lasagne_Lauchgemüse	_18	_23

[danach]_4

Crêpe_Haselnuss_Orange

[Soda]_4,5

Grapefruit_Minze_Zedernholz
Vanille_Bergamotte_Mandarine

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



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

[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

rosé

[Blaufränkisch] naked rosé, Heinrich, Burgenland; Österreich_7,5

rot

[CS, M, LB, S] "Black Print", Markus Schneider, Pfalz_10

Heinrich Treu

Bei Allergien wenden Sie sich vertrauensvoll an unser geschultes Servicepersonal.