_ Heimlich Lunch_

19.10. - 23.10.2026 | 12:00 - 14:00

[heimlich Lunch Menü]

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

[davor]_4

Tomaten_Creme_Suppe

Paprika_Pfirsich_Salat

[hauptsächlich]	**Single**	**Menü**
Szegediner Hirsch_Gulasch_Kloß	_13	_19
Spinat_Kloß_Rahm	_12	_18
Spätzle_Schaufelbraten_Rotkohl	_21	_28
Spätzle_Pfifferlinge_Parmesan	_18	_25

[danach]_4

Labneh_Pflaume_Crumble

[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.

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]	**_0,3l**	**_0,5l**
Krombacher Pils	_4,5	_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

Heimlich Treu

Bei Allergien wenden Sie sich vertrauensvoll an unser geschultes Servicepersonal.