

_ Heimlich Lunch _

15.04. - 19.04. | 12:00 - 14:00

[heimlich Lunch Menü]

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

[davor]_4

Erbsen_Minz_Suppe

CouCous_Salat

[hauptsächlich]

Single

Menü

Korsischer Fischeintopf_Safran_Kartoffeln_Rouille

_13

_19

Spargel_Risotto_Rouille

_12

_18

Entrecôte_Kartoffel_Spargel_Kräuterbutter

_27

_33

Spargel_Drillinge_Sauce Hollandaise

_23

_29

[danach]_4

Tagesdessert (Baklava)

[Soda]_4

Grapefruit_Minze_Zedernholz

Vanille_Bergamotte_Mandarine

heimlich Trau

Bei Allergien wenden Sie sich vertrauensvoll an unser geschultes Servicepersonal.

_ f l i e ß e n d _

[unschuldig]		[hopfig]	_0,3l	_0,5l
Limonaden	0,2l _3	Krombacher Kellerbier	_4,5	_5,9
Säfte / Nektare	0,25l _4	Starnberger Hell	_4,5	_5,9
Schorlen	0,3l _4	Eschenbräu Saisonbier	_3,9	_5,5
Taunusquelle	0,75l _7,5	Eschenbräu Hefe	_3,9	_5,5
		Krombacher Pils	_3,9	
		alkoholfrei		

[aufgeweckt]

Espresso	_3,1
Americano	_3,5
Cappuccino	_3,9
Flat White	_4,6
Latte Macchiato	_3,9
Tee (Earl Grey / Jasmin)	_3,8

[von der Rebe]_0,1l

perlend

[Rosé Brut] Crémant de Loire, Méthode Traditionnelle_7

weiss

[Riesling] "Kappelchen", Knipser, Pfalz_7,5

[R/SR/WB] Der Salm, Rheinhessen_5,5

rosé

[Tempranillo] "Clarete", Rosé Cuvée, Alfredo Santamaria, Spanien_6,5

rot

[CS, CF] "That's Neiss", Neiss, Pfalz_6,5

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

Heinrich Treu

Bei Allergien wenden Sie sich vertrauensvoll an unser geschultes Servicepersonal.