# Q U I C K L U N C H 

## VORSPEISE

```
ROTE-BETE APFELSALAT
UND PINIENKERNEN
(C,K,M)
```

BEETROOT AND APPLE SALAD
WITH SMOKED SALMON
AND PINE NUTS
( $\mathrm{C}, \mathrm{K}, \mathrm{M}$ )

6,90

## HAUPTGERICHT

JEDER HAUPTGANG AUCH ALS MENÜ MIT
VORSPEISE, DESSERT \& KAFFEESPEZIALITÄT BESTELLBAR
ZZGL. 12,00 ZUM HAUPTGANGPREIS

RÖMERSALAT (MARINIERT MIT CAESAR DRESSING)
( $G, R, E, L, Q, P)$
MIT TOMATEN, GURKE,
SONNENBLUMENKERNEN UND CROÛTONS
13,90
MIT PADERBORNER HÄHNCHENBRUST
NATUR ODER LACKIERT
18,90
MIT GEBRATENEN GARNELEN 19,90
MIT 3 SORTEN GEGRILLTEN FISCHFILETS 21,90

ROMAINE LETTUCE (MARINATED WITH CAESAR DRESSING)
$(G, R, E, L, Q, P)$
WITH TOMATOES, CUCUMBER SUNFLOWER SEEDS AND CROÛTONS 13,90
WITH PADERBORN CHICKEN BREAST NATURAL OR LACQUERED

18,90
WITH FRIED SHRIMPS 19,90
WITH 3 KINDS OF GRILLED FISH FILLETS 21,90

HERB FALAFEL
KRÄUTER-FALAFEL
AUF GESCHMORTEN SALATHERZEN,
PASSIONSFRUCHTVINAIGRETTE
UND WALNÜSSE
( $A, C, E, F, G, I, L, U$ )
17,90
FILET VOM STEINKÖHLER
AUF SÜSSKARTOFFEL-CREME,
GLASIERTEM STAUDENSELLERIE
UND GRANATAPFELSCHAUM
( $A, G, I, D, L, U$ )
19,50
GEGRILLTE LAMMHÜFTE
AUF GESCHMORTEM-SPITZKOHL,
RISOLEÉ-KARTOFFELN UND THYMIANJUS ( $F, G, I, L, U$, )
19,50
( $A, C, E, F, G, I, L, U$ )
17,90
FILLET OF COALFISH
ON BRAISED LETTUCE HEARTS, PASSION FRUIT VINAIGRETTE

AND WALNUTS

ON SWEET POTATO CREAM,
GLAZED CELERY
AND POMEGRANATE FOAM
( $A, G, I, D, L, U)$ 19,50

GRILLED LAMB RUMP
ON BRAISED POINTED CABBAGE,
RISOLEÉ POTATOES AND THYME JUS
( $F, G, I, L, U$, )
19,50

DESSERT

WASSERMELONEN-ERDBEERSÜPPCHEN MIT SAUERRAHM-ESPUMA UND VANILLE ( $A, C, E, U, L$ )
6,90

WATERMELON AND STRAWBERRY SOUP WITH SOUR CREAM ESPUMA AND VANILLA
( $A, C, E, U, L$ )
6,90

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN MIT BALSAMICO-KIRSCHEN UND VANILLEEIS
( $A, C, G, U, L$, )
8,90

LUKEWARM CHOCOLATE CAKE WITH BALSAMIC CHERRIES AND VANILLA ICE CREAM
( $A, C, G, U, L$, )

