

BRASSERIE GENDARMENMARKT

# QUICKLUNCH



WOCHE V. 18.9. - 22.9.

## VORSPEISE

HOKKAIDOKÜRBISSÜPPCHEN  
MIT KERNEN UND EIGENEM ÖL  
(Q,L,H,E,G,R,P,K)

5,90

HOKKAIDO PUMPKIN SOUP  
WITH SEEDS AND OWN OIL  
(Q,L,H,E,G,R,P,K)

5,90

RÖMERSALAT (MARINIERT MIT CAESAR  
DRESSING)  
(G,R,E,L,Q,P)  
MIT TOMATEN, GURKE,  
SONNENBLUMENKERNEN UND CROÛTONS

11,90

MIT PADERBORNER HÄHNCHENBRUST  
NATUR ODER LACKIERT

16,90

MIT GEBRATENEN GARNELEN

17,90

MIT 3 SORTEN GEGRILLTEN FISCHFILETS

18,90

ROMAINE LETTUCE (MARINATED WITH CAESAR  
DRESSING)  
(G,R,E,L,Q,P)

WITH TOMATOES, CUCUMBER SUNFLOWER  
SEEDS AND CROÛTONS

11,90

WITH PADERBORN CHICKEN BREAST NATURAL  
OR LACQUERED

16,90

WITH FRIED SHRIMPS

17,90

WITH 3 KINDS OF GRILLED FISH FILLETS

18,90

## HAUPTGERICHT

JEDER HAUPTGANG AUCH ALS MENÜ MIT  
VORSPEISE, DESSERT & KAFFEESPEZIALITÄT BESTELLBAR  
ZZGL. 10,00 ZUM HAUPTGANGPREIS

FRISCHKÄSERAVIOLI  
IN SPINAT-RAHM MIT SAUTIERTER PAPRIKA  
UND MARINIERTEM RUCOLA  
(C,G,R,P)

14,90

CREAM CHEESE RAVIOLI  
IN SPINACH CREAM WITH SAUTÉED PEPPERS  
AND MARINATED ROCKET SALAD  
(C,G,R,P)

14,90

FILET VON DER DORADE  
AUF ROTE BETE-RISOTTO, SAISONGEMÜSE  
UND LIMETTENSAUCE  
(D,G,L)

17,50

FILLET OF GILTHEAD  
ON BEETROOT RISOTTO,  
SEASONAL VEGETABLES AND LIME SAUCE  
(D,G,L)

17,50

ROSA GEBRATENE LAMMHÜFTE  
AUF GRÜNEN BOHNEN MIT SPECK,  
GRATIN DAUPHINOIS UND THYMIANJUS  
(G,D,L)

19,50

PINK ROASTED LAMB SHANK  
ON GREEN BEANS WITH BACON, GRATIN  
DAUPHINOIS AND THYME JUS  
(G,D,L)

19,50

## DESSERT

QUARKKRAPPEN  
MIT PFLAUMENRAGOUT  
(E,R,G,K)

5,90

QUARK DOUGHNUTS  
WITH PLUM RAGOUT  
(E,R,G,K)

5,90

SESAM-KROKANT-PARFAIT  
AUF APRIKOSENRAGOUT  
UND SCHOKOLADENCRUMBLE

8,50

SESAME BRITTLE PARFAIT  
ON APRICOT RAGOUT  
AND CHOCOLATE CRUMBLE

8,50

ALLE PREISE IN EURO  
BESCHREIBUNG DER ZUSATZSTOFFE IN DER HAUPTKARTE