

Q U I C K L U N C H



Woche v. 6.1. - 10.1.

Vorspeise

Rotkohlschaumsüppchen mit
karamelierten Maronen
(e,g,i,l,u)
6,90

Cream of red cabbage soup
with caramelized chestnuts
(e,g,i,l,u)
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

Rote Bete-Salat mit Falafel,
Kernen und Joghurtdressing
(e,g,i,u)
17,90

Beet salad with falafel, seeds
and yogurt dressing
(e,g,i,u)
17,90

Krosses Zanderfilet auf
Basilikumrisotto, Paprikagemüse
und Beurre Blanc
(g,e,d,i,u)
19,50

Crispy pike-perch fillet
on basil risotto, paprika vegetables
and beurre blanc
(g,e,d,i,u)
19,50

Entenragout auf sautierten Nudeln,
Kirschtomaten und Pinienkernen
(a,e,g,i,u,l)
21,50

Duck ragout on sautéed noodles,
cherry tomatoes and pine nuts
(a,e,g,i,u,l)
21,50

Dessert

Grand Marnier - Orangenparfait mit
Schokoladenganache und Honighippe
(g,c,e,g)
6,90

Grand Marnier - Orange parfait with
chocolate ganache and honey syrup
(g,c,e,g)
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)
8,90