

Q U I C K L U N C H



Woche v. 13.1. - 17.1.

Vorspeise

Knackiger Feldsalat
mit Kartoffeldressing
und marinierten Shrimps
(e,g,i,l,u)
6,90

Crisp lamb's lettuce
with potato dressing
and marinated shrimps
(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

Frischkäse-Ravioli in Parmesansauce
mit sautierter Zucchini
und Baby Spinat
(e,g,i,u)
17,90

Cream cheese ravioli
in parmesan sauce with sautéed
zucchini and baby spinach
(e,g,i,u)
17,90

Riesengarnelen
in Tomaten-Ricardsauce
mit Zitronen-Penne und Basilikumpesto
(g,e,d,i,u)
19,50

King prawns
in tomato-ricard sauce
with lemon penne and basil pesto
(g,e,d,i,u)
19,50

In Burgunderjus geschmorte
Schweinebäckchen auf Apfelrotkohl
und Kartoffelkloß
(a,e,g,i,u,l)
19,50

Pork cheeks braised
in Burgundy jus on red cabbage
and potato dumpling
(a,e,g,i,u,l)
19,50

Dessert

Himbeerterrine
mit weißer Schokoladenmousse
und Honigknusper
(g,c,e,g)
6,90

Raspberry terrine
with white chocolate mousse
and honey crisp
(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