

Q U I C K L U N C H



Woche v. 4.2. - 7.2.

**Vorspeise**

Süßkartoffelcremesüppchen  
mit Sesam-Chiliöl  
(e,g,i,l,u)  
**6,90**

Sweet potato cream soup  
with sesame chili oils  
(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 filets  
21,90

Lauwarmer Pilzsalat  
mit Sesam-Ingwermarinade,  
eingelegter Zwiebel, Radieschen,  
jungem Lauch und geschmolzenem Feta  
(e,g,i,u)  
**17,90**

Lukewarm mushroom salad  
with sesame and ginger marinade,  
pickled onion, radishes,  
young leek and melted feta cheese  
(e,g,i,u)  
**17,90**

Krosses Filet vom Zander  
auf buntem Ofengemüse, würzigem  
Bulgur und Zitronensauce  
(g,e,d,i,u)  
**19,50**

Crispy fillet of zander  
on colorful oven vegetables,  
spicy bulgur and lemon sauce  
(g,e,d,i,u)  
**19,50**

Medaillons vom Jungschwein im  
Schinkenmantel auf Breiten Bohnen,  
Kartoffel-Sauerrahmstampf  
und Thymiansauce  
(a,e,g,i,u,l)  
**19,50**

Medallions of young pork wrapped  
in ham on broad beans, potato-sour  
cream mash and thyme sauce  
(a,e,g,i,u,l)  
**19,50**

**Dessert**

Creme Karamell mit gebackenem Apfel  
(g,c,e,g)  
**6,90**

Caramel cream with baked apple  
(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**