



Q U I C K L U N C H

Woche v. 5.5. - 7.5. + 9.5.

Vorspeise

Kaltes Gurken-Melonensüppchen
an eigenem Salat
(a,c,e,i,j,l)
6,90

Cold cucumber and melon soup
with your own salad
(a,c,e,i,j,l)
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

Gnocchi in weißem Tomatenrahm
mit Erdbeeren, Balsamico
und Basilikum
(e,f,j,k)
17,90

Gnocchi in white tomato cream
with strawberries,
balsamic vinegar and basil
(e,f,j,k)
17,90

Filet von der Dorade
auf Tomaten-Oliven Risotto
mit Kerbel-Dill Pesto
(e,i,l,u,m)
19,50

Fillet of sea bream
on tomato and olive risotto
with chervil and dill pesto
(e,i,l,u,m)
19,50

Blanquette von der Gans
auf Zitronen-Spargel Rahm,
Zuckerschoten und Kräuter-
Kartoffelpüree
(e,i,l,u,m)
19,50

Blanquette of goose
on lemon asparagus cream,
sugar snap peas
and herb mashed potatoes
(e,i,l,u,m)
19,50

Dessert

Zupfkuchen mit Zitronensorbet
(a,c,l,u)
6,90

Plucked cake with lemon sorbet
(a,c,l,u)
6,90

Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Balsamico-Kirschen
und Vanilleeis
(e,r,g,k)
8,90

Lukewarm chocolate cake
with balsamic cherries
and vanilla ice cream
(e,r,g,k)
8,90