

Q U I C K L U N C H



Woche v. 25.11. - 29.11.

Vorspeise

Süßkartoffelsuppe
mit Soja-Knoblauch-Öl
(a,e,f,l)
6,90

Sweet potato soup
with soy garlic oil
(a,e,f,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

Falafel auf Rotkohlcreme,
geröstetem Blumenkohl
und Kräuter-Joghurt
(e,f,g,i,l,u)
17,90

Falafel on red cabbage cream,
roasted cauliflower
and herb yogurt
(e,f,g,i,l,u)
17,90

Rotbarschfilet auf Vichy-Möhren,
Pommes Macaire und Kerbelsauce
(g,d,r,i,l,u)
19,50

Redfish fillet on Vichy carrots, French
fries Macaire and chervil sauce
(g,d,r,i,l,u)
19,50

Ragout vom Weiderind mit Pilzen,
Kartoffel-Parmesan-Stampf und
jungem Lauch
(g,c,e,f,g,l,u,m)
21,50

Ragout of pasture-fed beef
with mushrooms,
potato-parmesan mash and young leek
(g,c,e,f,g,l,u,m)
21,50

Dessert

Grießflammerie mit Lebkuchen
und Pflaumenragout
(g,c,e,a)
6,90

Semolina flummery with gingerbread
and plum ragout
(g,c,e,a)
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