

Business-Lunch
werktags 11:30 bis 15 Uhr

Caesar´s Salad

mit Croûtons ^{A,C,G,M}	7,50
mit orientalisch gewürztem Hähnchen ^{A,C,G,M}	9,90
mit gebratenen Garnelen ^{A,B,C,G,M,}	12,90

Penne all'arrabiata ^{A,G}

	medium	7,50
	groß	9,50
mit gebratenen Rinderfiletspitzen	medium	11,50
	groß	14,90

Frischkäsenocken in Salbeibutter gebraten

mit Peperonata und gerösteten Pinienkernen ^{A,G,L,}	12,50
--	-------

Hausgemachte **Fischstäbchen** mit mediterranem Kartoffelsalat

Sauce Rouille und kleinem Blattsalat ^{A,C,D,M}	12,50
---	-------

Hähnchenschnitzel mit mediterranem Kartoffelsalat

roter Mojo und kleinem Blattsalat ^{A,C,M}	12,50
--	-------

Specials vom 16. - 20. April 2018

Orangen-Fenchelsüppchen mit Chili-Garnele ^{G,B}	6,80
---	------

Anelli mit Lammragout und Pimentos de Padron ^{A,G}	medium	9,50
	groß	13,-

Burrata mit Auberginen-Zucchini ragout, Kapern und ligurischen Oliven ^G

12,50

Gegrilltes Steinbeisser-Filet mit Safran-Tomaten

und gestampften Bärlauchkartoffeln ^{D,G}	16,80
---	-------

Pizza aus dem Steinofen

mit Rinderfiletspitzen und Rucola ^{A,G}	14,50
--	-------

mit Räucherlachs , grünem Spargel und Kräutercreme ^{A,G,F}	14,50
--	-------

Kleines **Lunchdessert** im Glas, je 3,50

Zweierlei **Mousse au Chocolat** ^{C,G}

Mascarponecreme mit Rhabarber-Kompott ^{C,G}

Das **Tagesgericht** und die täglich wechselnde **Pasta** finden Sie auf der Tafel

Allergene: A Gluten, B Krebstiere, C Eier von Geflügel, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Laktose, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Schwefel, P Lupinen, R Weichtiere
Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoffe, 3 Antioxidanzmittel, 4 Nitrit, 5 Schwefel, 6 Chinin, 7 Süßungsmittel, 8 Geschmacksverstärker, 9 Koffein, 10 Geschwärtzt