LUNCHMENÜS | 15.-19.04.

ANNO

13null1

RESTAURANT & LOUNGE

MONTAG

Bergische Kartoffelsuppe mit Kräutern und Speck

+++

Gebratenes Schweinesteak „Schweizer Art“
mit Bohnengemüse und Rosmarin-Kartoffeln

Oder mit Pilzen gefüllte Ravioli an kräftiger
Rahmsauce und marinierten Rucola-Spitzen

DIENSTAG

Schmorbraten vom Lamm
mit französischem Röstgemüse und Kräuterkartoffeln

Oder pikante Gemüselasagne
mit frischen Kräutern und buntem Beilagensalat

+++

Schwarzwälder-Kirsch-Creme, dunkle Schokolade & Minze

MITTWOCH

Würziges Krustentier-Schaumsüppchen mit Schnittlauch

+++

Gebratene Hühnchenbrust mit Tomaten-Chutney,
cremigem Risotto und Kräuterspitzen

Oder gebackene Aubergine mit Bärlauch-Creme,
Spargelragout und Pinienkernen

DONNERSTAG

Mit Honig karamellisierter Ziegenkäse mit Pinienkernen

+++

Schweine-Schnitzel mit Pilzrahmsauce,
Schwenkkartoffeln und Paprika-Krautsalat

Oder in Kräuter-Pesto geschwenkte Spaghetti
mit Kirschtomaten und Senfrauke

FREITAG

Gegrillte Doradenfilets mit Paprika-Schaum,
Basmati-Reis und geschwenkten Zuckererbsen

Oder mediterrane Gnocchi-Pfanne
mit gebratenem Gemüse & fruchtiger Tomatensauce

+++

Luftige Mousse von weißer Schokolade mit Minze

Preis pro Person, pro Menü: 17,50€