

BUSINESSLUNCH
 VOM 22. BIS 24. MAI 2017 *



ANLÄSSLICH DER AUSSTELLUNG „SIGMAR POLKE“ IM MUSEUM FRIEDER BURDA

MAISCHOLLE -IM GANZEN GEBRATEN-

MIT KNUSPRIGEM SPECK, BADISCHEM SPARGEL, NUSSBUTTER & KARTÖFFELE

15,00

TOMATEN-BASILIKUM SUPPE MIT ZIEGENFRISCHEKÄSE UND EINEM HAUCH CHILI

6,00

WELLNESSLUNCH: GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL

AUF ROTE BETE PÜREE MIT WILDKRÄUTERN UND GERÖSTETEN MANDELN

12,00

MANUFAKTURPASTA -GEFÜLLT MIT RUCOLA UND RICOTTA-

DAZU GESCHMORTE UND SONNENGETROCKNETE TOMATEN, FRITTIERTER RUCOLA & PARMESAN

12,00

ROASTBEEF -KALT AUFGESCHNITTEN-

MIT SAUCE REMOULADE UND KNUSPRIGEN BRATKARTOFFELN

14,00

MEDAILLONS VOM JUNGSCHEIN,

COGNAC-PFEFFER-SAUCE, GRÜNE BOHNEN UND BREITE NUDELN

14,00

BURGER DER WOCHE: „TANDOORI BURGER“ 200 GR PRIME BEEF,

SALAT, GESCHMORTE ZWIEBELN , UNSERER TANDOORI SAUCE & POMMES FRITES

15,00

FRISCHE AUSTERN „FINES DE CLAIRE“ N°1 VOM PARISER GROßMARKT RUNGIS

STÜCK 4,00

THAI-CURRYCREMESUPPE MIT ZITRONENGRAS, KOKOSMILCH UND GEGRILLTEN JAKOBSMUSCHELN

8,00

GANZE ARTISCHOCKE „PRICE DE BRETAGNE“ IM SAFRAN-KRÄUTER-SUD GEGART MIT DREIERLEI DIPS

14,00

BÜFFELMOZZARELLA – MIT REIFEN SAN MARZANO TOMATEN , PESTO UND FRISCHEM BASILIKUM

14,00

GANZ WAS FEINES VITELLO TONNATO ZARTES KALBFLEISCH MIT THUNFISCHCREME & GERÖSTETEN KAPERNÄPFELN

16,00

SALAT „RIZZI“ - SOMMERSALATE MIT FRENCH DRESSING, GEGRILLTEN SCAMPI, KIRSCHTOMATEN & PARMESAN

18,00

CARPACCIO VOM NEBRASKA BEEF WIE IN “HARRY’S NEW YORK BAR“, PARMIGIANO REGGIANO & RUCOLA

18,00

LINGUINE MIT GEGRILLTEN GAMBAS, GESCHMORTEN TOMATEN, FRISCHEN KRÄUTERN UND PARMESAN –SPICY

20,00

KNUSPRIGER FLAMMKUCHEN MIT GEGRILLTEN JAKOBSMUSCHELN UND FRISCH GEHOBELTEN SCHWARZEN TRÜFFEL

22,00

WIENER SCHNITZEL VOM BIO-MILCHKALB IN ANDECHSER FASSBUTTER GEBRATEN

DAZU LAUWARMER KARTOFFELSALAT MIT DIJON-SENF-DRESSING UND WILDPREISELBEEREN

24,00

RINDER FILET VOM SIMMENTALER WEIDERIND (CA. 200 G) VON DER METZGEREI GLASSTETTER

28,00

UNSERE STEAKS SERVIEREN WIR IHNEN WAHLWEISE MIT MEERSALZKARTOFFELN | POMMES FRITES | CREMIGEM KARTOFFELPÜREE |
 FRÜHLINGSGEMÜSE | JUNGEM BÉARNAISE | KRÄUTER-BUTTER

MINI-DESSERT – FRAGEN SIE UNSERE SERVICEMITARBEITER NACH DEM TAGESANGEBOT

4,00

BEST OF ICE CREAM HÄAGEN DAZS: STRAWBERRIES & CREAM - VANILLA CARAMEL BROWNIE- COOKIES & CREAM

4,00

AFFOGATO - DOPPELTER ESPRESSO MIT BOURBON-VANILLE-EISCREME

6,00

NEW YORK CHEESE CAKE MIT UNSEREM GENIALEN SORBET VON HIMBEEREN

10,00

VANILLE PANNA COTTA MIT WUNDERBAREN FRISCHEN ERDBEEREN UND MINZE

10,00

CRÈME BRÛLÉE –GEBRANNTA THAHITI VANILLECRÈME MIT PISTAZIEN ICE CREAM

10,00

BLACK MAGIC CHOCOLATE CAKE:

LAUWARME SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN, MANDELMILCH SCHWARZKIRSCH CREME-EIS

10,00

WEIN-EMPFEHLUNG:

WEISS: 2015 CUVÉE TROCKEN I EDITION SALEM I MARKGRAF VON BADEN

0,10 L 3,90

ROSÉ: 2016 ROSÉ COTEAUX D’AIX EN PROVENCE I FRANKREICH AUS DER MAGNUM FLASCHE

0,10 L 4,90

ROT: 2015 TEMPRANILLO I CASTILLO MONJARDIN I SPANIEN

0,10 L 4,90

DAS LEBEN IST SCHÖN

*UNSEREN BUSINESS-LUNCH SERVIEREN WIR VON 12:00 BIS 15:00 UHR