

**BUSINESSLUNCH**  
 VOM 19. BIS 23. JUNI 2017 \*



ANLÄSSLICH DER AUSSTELLUNG „SIGMAR POLKE“ IM MUSEUM FRIEDER BURDA

<b>FILETS VON DER MITTELMEER-ROTBARBE AUF PESTO-KARTOFFEL-SALAT UND CONFERTEN KIRSCHTOMATEN</b>	15,00
<b>PROVENÇALISCHE TOMATENSUPPE MIT ZIEGENFRISCHKÄSE UND BASILIKUM</b>	7,00
<b>DA HABT IHR DEN SALAT! BLATTSALATE AUS WIESE UND GARTEN MIT BADISCHEM WEIßEM SPARGEL, ERDBEEREN UND ALTEM BALSAMICO</b>	12,00
<b>MAISPOULARDEBRUST -KNUSPRIG GEBRATEN- MIT RAHMKOHLRABI UND GEBRATENEN SCHUPFNUDELN</b>	12,00
<b>KNUSPRIGER FLAMMKUCHEN MIT BRESAOLA, KIRSCHTOMATEN, RUCOLA UND PARMIGIANO REGGIANO</b>	12,00
<b>RÜCKEN VOM IBERICO MIT SPECK-PFIFFERLINGEN, BOHNENGEMÜSE UND ROSMARIN-KARTÖFFELE</b>	14,00
<b>BURGER DER WOCHE: „ AVOCADO-BEEF-BURGER“ 200 GR PRIME BEEF AVOCADO, SALAT, TOMATEN, CHILI UND UNSERE KNUSPRIGEN POMMES FRITES</b>	15,00
<b>FRISCHE AUSTERN „FINES DE CLAIRE“ N°1 VOM PARISER GROßMARKT RUNGIS</b>	STÜCK 4,00
<b>THAI-CURRYCREMESUPPE MIT ZITRONENGRAS, KOKOSMILCH UND GEGRILLTEN JAKOBSMUSCHELN</b>	8,00
<b>GANZE ARTISCHOCKE „PRINCE DE BRETAGNE“ IM SAFRAN-KRÄUTER-SUD GEGART MIT DREIERLEI DIPS</b>	14,00
<b>BÜFFELMOZZARELLA – MIT REIFEN, WILDEN TOMATEN , PESTO UND FRISCHEM BASILIKUM</b>	14,00
<b>ROTE BETE-CARPACCIO MIT TRÜFFEL-VINAIGRETTE, WILDKRÄUTERN UND SPICY GEBRATENEN JAKOBSMUSCHELN</b>	14,00
<b>GANZ WAS FEINES VITELLO TONNATO ZARTES KALBFLEISCH MIT THUNFISCHCREME &amp; GERÖSTETEN KAPERNÄPFELN</b>	16,00
<b>TATAKI VOM BIG-EYE-TUNA IM SESAM-MANTEL -SPICY- MIT YUZU-VINAIGRETTE UND FRISCHEM KORIANDER</b>	16,00
<b>SALAT „RIZZI“ - SOMMERSALATE MIT FRENCH DRESSING, GEGRILLTEN SCAMPI, KIRSCHTOMATEN &amp; PARMESAN</b>	18,00
<b>CARPACCIO VOM NEBRASKA BEEF WIE IN “HARRY’S NEW YORK BAR“, PARMIGIANO REGGIANO &amp; RUCOLA</b>	18,00
<b>LINGUINE MIT GEGRILLTEN GAMBAS, GESCHMORTEN TOMATEN, FRISCHEN KRÄUTERN UND PARMESAN –SPICY</b>	20,00
<b>JAKOBSMUSCHELN „SEA DIVER SCALLOPS“ GEBRATEN AUF KARTOFFEL-STAMPF &amp; GEHOBELTEN SCHWARZEN TRÜFFELN</b>	24,00
<b>KNUSPRIGER FLAMMKUCHEN MIT GEGRILLTEN JAKOBSMUSCHELN UND FRISCH GEHOBELTEN SCHWARZEN TRÜFFEL</b>	24,00
<b>WIENER SCHNITZEL VOM BIO-MILCHKALB IN ANDECHSER FASSBUTTER GEBRATEN GRANDMA STYLE DAZU LAUWARMER KARTOFFEL-SALAT MIT DIJON-SENF-VINAIGRETTE UND WILDPREISELBEEREN</b>	24,00
<b>RINDER FILET VOM SIMMENTALER WEIDERIND (CA. 200 G) VON DER METZGEREI GLASSTETTER**</b>	30,00
<b>KOTELETTE VOM MILCHKALB (CA.450 G) DAS BESTE STÜCK AUS DEM RÜCKEN – MIT KNOCHEN**</b>	32,00
<small>** UNSERE STEAKS SERVIERT WIR IHNEN WAHLWEISE MIT MEERSALZKARTOFFELN   POMMES FRITES   CREMIGEM KARTOFFELPÜREE   GEMÜSE DER SAISON   JUNGEM BLATTSPINAT   SAUCE BÉARNAISE   KRÄUTER-BUTTER</small>	
<b>BEST OF ICE CREAM HÄAGEN DAZS: STRAWBERRIES &amp; CREAM - VANILLA CARAMEL BROWNIE- COOKIES &amp; CREAM</b>	4,00
<b>AFFOGATO - DOPPELTER ESPRESSO MIT BOURBON-VANILLE-EISCREME</b>	6,00
<b>VANILLE PANNA COTTA MIT WUNDERBAREN FRISCHEN ERDBEEREN UND MINZE</b>	10,00
<b>BLACK MAGIC CHOCOLATE CAKE: LAUWARMES SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN, MANDELMILCH SCHWARZKIRSCH CREME-EIS</b>	10,00
<b>WEIN-EMPFEHLUNG:</b>	
<b>WEISS: 2016 RIESLING „JAGDHAUS HUBERTUS“ I WEINGUT KNAPP I BADEN</b>	0,10 L 3,90
<b>ROSÉ: 2016 ROSÉ COTEAUX D’AIX EN PROVENCE I FRANKREICH AUS DER MAGNUM FLASCHE</b>	0,10 L 4,90
<b>ROT: 2016 SPÄTBURGUNDER I EMIL BAUER I PFALZ</b>	0,10 L 3,90

## DAS LEBEN IST SCHÖN

\*UNSEREN BUSINESS-LUNCH SERVIERT WIR VON 12:00 BIS 14:30 UHR