



LUNCH MENU

12:00 – 14:00 Uhr

Roastbeefstulle

mit Remoulade, Kapern und Kirschtomaten

12 €

Karotten-Ingwer-Kokos-Süppchen

7 €

„Chilli con Reh“

mit Limettenschmand und Röstbrot

14 €

Graeflicher Salatteller

mit Croutons, gemischtem, knackigen Salat, Tomaten, Gurken,

und Honig-Senf-Dressing

14 €

mit gebratenen Hähnchenstreifen

+8 €

mit 3 im Knusperteig gebackenen Riesengarnelen

+8 €

Cheese-Burger

100g Beef mit Cheddarkäse, Mayo, knackigem Salat

Zwiebelring, Ketchup, Gewürzgurken und knusprigen Fritten **18 €**

„Fish and chips“

Geräucherte Lachsforelle und Garnele im Knuspermantel

mit Schmand, Erbsen und knusprigen Fritten **19 €**

Herbst-Bowl

mit Feldsalat, Hokkaidokürbis-Hummus, Roter Bete im Glühweinsud,

Ziegenkäse und Walnüssen **19 €**

+gebratene Hähnchenbruststreifen **+8 €**

+3 im Knusperteig gebackenen Riesengarnelen **+8 €**

Kürbis-Curry-Risotto

mit Rucola und Parmesan **15 €**

Pulled Pork Burger

Gezupfte Schweineschulter mit Tomaten, knackigem Salat,

Mayo, BBQ-Sauce und knusprigen Fritten **18 €**

DESSERTS

Birnen-Vanille-Crumble

10,50 €

mit Vanilleeis und Sahne

Frische Waffel mit Puderzucker

4,00 €

mit heißen Kirschen

+2,50 €

mit selbstgemachtem Vanilleeis

+2,00 €

mit Sahne

+1,50 €

mit heller und Vollmilch-Schokolade von Callebaut aus Belgien

+3 €