



# Mittagstisch

02.-07.09.2024

€

## Vorspeisen:

Gaues Brot „Original“ mit Olivenöl und Meersalz	4.5
Lachstatar mit Ponzu-Nussbutter, Chili, Koriander und Avocado	17.5
Weißer Tomatenschaum mit Flusskrebse und Basilikum	8.5
„Vitello Tonnato“ rosa Kalbsrücken mit Thunfischcreme und Kapern	16.5
Carpaccio vom Rind mit Parmesan, Rucola und Trüffel	17.5
Sommersalat mit Croûtons, Radieschen, Tomaten und Kresse	6.5
Gurkensalat in Rahm mit Dill	6.5

## Hauptgerichte:

Lachsfilet mit Pfifferlingen und Kartoffel-Erbsenpüree	19.5
Tagliatelle mit Pfifferlingen und Parmesan	17.5
Rumpsteak vom Grill mit Schneidebohnen und Röstkartoffeln	23.5
Knusperhähnchen mit gegrilltem Gemüsesalat und Burrata	18.5
Gnocchi mit Pesto, Tomaten und Pinienkerne	15.5
Duvenstedter Labskaus mit Rollmops und Spiegelei	17.5
Glückstädter Matjes mit Hausfrauensauce und Drillingen	19.5
Salat von Land und Meer mit Garnele, Rinderfilet, Parmesan und Oliven	23.5
Wiener Schnitzel mit Gurkensalat und Bratkartoffeln	23.5
Gebratene Salzbrenner-Bockwurst mit „Lenz“ Currysauce	12.5
„Crazy Pommes“ mit Chili, Teriyaki und Koriander	9.5
Stealth Pommes Fries	6.5

## Mittags Wein:

Sauvignon Blanc 2023 „The Guarded Valley“ South Africa	8.5
Merlot 2023 „The Guarded Valley“ South Africa	8.5