BUSINESS**LUNCH**

VORSPEISE

Kürbissuppe Kürbiskerne, Kürbisöl 10,50

Feldsalat Ziegenkäse, Walnuss 10,50

HAUPTGANG

Gebratenes Doradenfilet Beurre blanc, Mangold, Kürbisstampf 24,00

Maishähnchen Jus / Ofengemüse / cremige Polenta 22,50

Gerstenrisotto Lauch / Nussbutter / Soja 22,00

DESSERT

Panna cotta Mangokompott 7,50

2-GANG-MENÜ ⟶ 28,00

3-GANG-MENÜ ⟶ 34,00

Wiener Schnitzel Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren, kleiner Salat 36,50

Graupenrisotto Lauch, Nussbutter, Sojasud 24,00

Bunte Salatvariation Gurke, Tomate, Radieschen, Kerne 17,50

mit Ziegenkäse 20,50

mit Fisch des Tages, 120 g 24,90

mit gebratenen Rinderstreifen, 120 g 26,50

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

Magnus Mineralwasser	0,25 l	3,90
feinperlig / still	0,75 l	8,90
Hausgemachte Limo	0,3 l	4,90
Flensburger Limonade	0,33 l	4,90
Orange, Kola, Kola Zero, Küstenmix		
Saftschorle	0,4 l	6,60
Jever Fun	0,33 l	4,90

KAFFEE

Café Crème 3,70

Espresso 3,30

Espresso doppelt 5,10

Cappuccino 4,80

Latte Macchiato 4,90

Milchkaffee 4,90

ALKOHOL

Andalö Spritz	0,2 l	9,90
Weißweincuvée	0,2 l	9,40
Fusion Weingut Hofmann, Rheinhessen		
Grauburgunder	0,2 l	9,90
Freiherr von Gleichenstein, Baden		
Holsten Pilsener	0,3 l	4,90
vom Fass	0,4 l	5,90
Flensburger	0,25 l	4,20
Edles Helles vom Fass	0,4 l	5,90
Alsterwasser	0,3 l	4,90
	0,4 l	5,90
Benediktiner Weizen	0,5 l	6,70
klassisch oder alkoholfrei		

Auf Wunsch erhalten Sie eine Speisekarte mit gekennzeichneten allergenen Zutaten. Alle Preise verstehen sich in Euro.