



MITTAGSTISCHum 12 Uhr im Karpfen

Wochenmenü vom 15. – 19. April 2024

zur Wahl:

„Oxtail“ – klare Ochsenschwanzsuppe mit Griesklößchen

Maispouarden-Galantine mit Grüner Sauce und Salatbouquet

zur Wahl:

Rhönforellenfilet mit Champignon-Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln

Kalbszunge in Portweinsauce mit Brokkoli-Röschen und Reis

vegetarisch: Knuspriger Tofu im Sesammantel auf Ratatouille, Sc. Provencial

**

Fresh Coconut Sorbet auf Ananas-Mango-Kompott

2 – Gang Menü EUR 29,00 / 3 –Gang Menü EUR 35,00

TEEGENUSS zum LUNCH

“Formosa ROYAL OOLONG“

Für Kenner ist der halbfermentierte Tee aus Taiwan (ehemals Formosa) ein eleganter Genuss zum Essen. Die Blätter werden per Hand sanft gerollt und offen in der Sonne getrocknet, bis sie an den Blatträndern anfangen zu fermentieren. Über heißer Luft werden die Blätter anschließend getrocknet. Der Oolong zeichnet sich durch

seine sehr leichte, duftige
und aromatische Note aus. Eine edle Rarität.

Portion EUR 8.50

„VERVEINE“ - Kräutertee

Nach einem guten Essen ist dieser Digestif-Klassiker aus Frankreich eine ideale koffeinfreie Alternative zum Espresso.

Elegant und frisch, im Geschmack ist er frisch und zitronig. Dieser Tee wird durch das Blatt getrunken.

Portion EUR 6.50