



# MITTAGSTISCH .....um 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**