



MITTAGSTISCHum 12 Uhr im Karpfen

Wochenmenü vom 22. – 26. April 2024

zur Wahl:

Selleriecreme mit Käsekrapfen

Matjestatar mit Radieschensalat und Senf-Dillsauce

zur Wahl:

Steinbeisserfilet -gebraten- auf Spargelrisotto, Rieslingsoße

Maispoulardenbrust an Champignonragout, Gemüse und Risoleekartoffeln

vegetarisch: Knusprige Zucchinischeiben auf Bärlauchspaghetti, Kirschtomatencoulis

**

Karamellisiertes Zitronenparfait

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