

# MITTAGSTISCH .....um 12 Uhr im Karpfen

## Wochenmenü vom 27. – 29. Mai 2024 und 31. Mai 2024

**zur Wahl:**

**Gemüserahmsuppe** mit „Thai Flavour“ und Brunoise

**Matjesfilet** „Hausfrauenart“ mit Petersilienkartoffel, Zwiebelringe

**zur Wahl:**

**Knurrhahnfilet - gebraten** - mit Zucchini Gemüse, Reis, Weißweinsauce

**Jungschweinefilets** unter der Kräuterkruste mit Gemüse, Pasta und Portweinsauce

**vegetarisch:** Gemüsebratlingen mit Haferflocken auf Pilzragout, Parmesan-Kartoffelstampf

\*\*

Tagesdessert

**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.

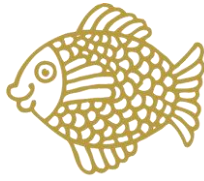
**Portion EUR 8.50**

### „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**



# MITTAGSTISCH .....um 12 Uhr im Karpfen

## Wochenmenü vom 27. – 29. Mai 2024 und 31. Mai 2024

### zur Wahl:

Gemüserahmsuppe mit „Thai Flavour“ und Brunoise

**Matjesfilet** „Hausfrauenart“ mit Petersilienkartoffel, Zwiebelringe

### zur Wahl:

**Knurrhahnfilet - gebraten** - mit Zucchini Gemüse, Reis, Weißweinsauce

**Jungschweinefilets** unter der Kräuterkruste mit Gemüse, Pasta und Portweinsauce

**vegetarisch:** Gemüsebratlingen mit Haferflocken auf Pilzragout, Parmesan-Kartoffelstampf,

\*\*

Tagesdessert

**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**