

MITTAGSTISCHum 12 Uhr im Karpfen

Wochenmenü vom 10. Juni 2024 – 14. Juni 2024

zur Wahl:

Consommé mit Pfannkuchenstreifen

Stubenkükengalantine mit hausgemachtem Tomatenchutney

zur Wahl:

Lachsfilet auf Spargelrisotto mit Riesling-Kräuterschaum

Lammschnitzel im Pankomantel mit Kräuter verfeinert,
Kartoffel-Gurkensalat

vegetarisch: GeWOKtes Soja-Geschnetzeltes mit Reis, Currysauce

**

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.

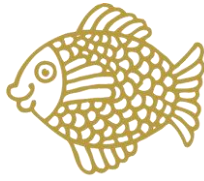
Portion EUR 8.50

„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



MITTAGSTISCHum 12 Uhr im Karpfen

Wochenmenü vom 10. Juni 2024 – 14. Juni 2024

zur Wahl:

Consommé mit Pfannkuchenstreifen

Stubenkükengalantine mit hausgemachtem Tomatenchutney

zur Wahl:

Lachsfilet auf Spargelrisotto mit Riesling-Kräuterschaum

Lammschnitzel im Pankomantel mit Kräutern verfeinert,
Kartoffel-Gurkensalat

vegetarisch: GeWOKtes Soja-Geschnetzeltes mit Reis, Currysauce

**

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