

CARL & SOPHIE

QUICKLUNCH 3 Gänge in Einem serviert 12.00 - 15.00 Uhr

MONTAG | 12.01.26 **18,50**

Blumenkohlsüppchen | gerösteter Blumenkohl | Schnittlauchöl ^{18,19}
Gebratene Maishähnchenbrust | Estragonsauce | 5 Spice Knödel |
glasierte Heumöhren ^{11,15,18,19}

oder vegetarisch

Geschmorte Portobello Pilze | Rotweinreduktion | 5 Spice Knödel |
glasierte Heumöhren ^{11,15,18,19}
Weißes Schokoladenmousse | Limettencrumble ^{11,15,19}

DIENSTAG | 13.01.26 **18,50**

Gebeizter Lachs | Rote Bete Salat | Dill | grüner Apfel ^{12,18}
Kürbisrisotto | eingelegter Kürbis | gerösteter Brokkoli | Rucola ^{11,15,19,22}
Milchreis | Kardamom-Kirsch-Kompott ¹⁹

MITTWOCH | 14.01.26 **18,50**

Konfierter Knollensellerie | Haselnuss Crumble | grüner Apfel | Liebstöckelöl ^{12,18}
Flugentenbrust | Rotkohlcreme | Cranberryjus | Kartoffelköße ^{11,15,18,19}

oder vegetarisch

Grünkern Wirsing Bratlinge | Rotkohlcreme | vegane Jus | Kartoffelklöße ^{11,15,18,19}
Crêpe Suzette | Orange ^{11,15,18,19}

DONNERSTAG | 15.01.26 **18,50**

Flambierter Weißkohl | miso | schwarze Sesam Mayo | Edamame ^{14,18,23}
Vegetarisches Mapo Tofu | Shiitake | Frühlingszwiebel | Jasmin Reis ^{18,23}
Gebackene Banane | Honigluft ^{15,19}

FREITAG | 16.01.26 **18,50**

Fenchelcreme | Chilli Öl | Croutons ^{15,18,19}
Gebratenes Zanderfilet | Dill-Kartoffelstampf | sautierter Mangold |
Limetten Beurre blanc ^{18,19}
oder vegetarisch
Kohlrabi Filets | Dill-Kartoffelstampf | sautierter Mangold |
Limetten Beurre blanc ^{18,19}
Apfelstrudel | Vanillesauce ^{11,15,19}

inkl. Homemade Lemonade
0,2l