

CARL & SOPHIE

QUICKLUNCH 3 Gänge in Einem serviert 12.00 - 15.00 Uhr

MONTAG | 30.03.26

18,50

Rote Bete Schaumsüppchen | Meerrettichschaum ^{18,19}

Gebratene Hähnchenkeule | Rosmarin Drillinge | Ratatouille ^{18,19}

oder vegetarisch

Gebratener Halloumi | Rosmarin Drillinge | Ratatouille ^{18,19}

Creme Brûlée ^{11,19}

DIENSTAG | 31.03.26

18,50

Lauch Quiche | Wildkräutersalat ^{11,15,18,19}

Schweinebraten | Pastinakencreme | glasierte Heumöhren | Malzbierjus ^{18,19,21}

oder vegetarisch

Glasierter Urkarotte | Malzglasur | Pastinakencreme | fermentierter Rotkohl ^{18,19,21}

Rhabarber Kompott | knuspriger Baiser ^{11,18}

MITTWOCH | 01.04.26

18,50

Gebeizte Forelle | Rauchsahne Panna cotta | Gurken Relish ^{12,18,19}

oder vegetarisch

Rettich Carpaccio | Apfel Sud | Dill Öl | Quinoa ¹⁸

Ravioli | Ziegenkäse | Basilikum | frittierter Rucola ^{11,15,18,19}

Zitronentarte | Basilikumgel ^{11,15,19}

DONNERSTAG | 02.04.26

18,50

Onsen Ei | Kräutersaitlingstatar | Frisée ^{11,18}

Rotbarschfilet | Fenchelpüree | geschmortes Kirschtomatenconfit |

Safran Nage | knusprige Kapern ^{18,19}

oder vegetarisch

Blumenkohlsteak | Fenchelpüree | geschmortes Kirschtomatenconfit |

Safran Nage | knusprige Kapern ^{18,19}

Gebrannte Milchcreme | Salzkaramell | Crumble ^{11,15,19}

FREITAG | 03.04.26

Karfreitag

inkl. Homemade Lemonade

0,2l
