

LUNCH MENU

Oliven, Grissini, Parmigiano	ⓧ		9 €
Französische Felsenaustern Schalotten-Vinaigrette, Zitrone			je 5 €
<hr/>			
Tom Kha Gung Garnele, Kokos, Zitronengras			10 €
Reichenauer Blattsalate Frühlingsgemüse, Champagner-Vinaigrette	ⓧ VEGAN		10 €
- Bocconcini von der Manufaktur Melillo	ⓧ		16 €
- gebratene Garnelen			20 €
Burrata Spargelsalat, Löwenzahn, Aceto Balsamico 13 Jahre	ⓧ		18 €
Thuna Sashimi grüne Tomaten, Mango, Aji Amarillo			22 €
<hr/>			
Spaghetti aglio olio e pepperoncino Parmesan, Chili, Knoblauch	ⓧ	12 €	15 €
- gebratene Garnelen		18 €	25 €
Ahi Tuna Poke Jasminreis, Avocado, Edamame, Miso			21 €
Tortelloni Parmesansauce, Sommertrüffel	ⓧ	18 €	25 €
<hr/>			
Zander Rieslingschaum, Blattspinat, Kartoffeln			26 €
Mango-Fisch Curry Zuckerschoten, Paprika, Jasminreis			30 €
Wiener Schnitzel Preiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites			28 €
Filetsteak vom Allgäuer Weiderind Reichenauer Gemüse, Pommes frites Schalottenjus, Café de Paris Butter oder Kräuterbutter		160 g / 250 g	39 € 48 €

Bitte erfragen Sie bei kulinarischen Unverträglichkeiten die Allergene bei unseren fachlich geschulten Mitarbeitern
Alle Preise verstehen sich inklusive der Mehrwertsteuer