

LUNCH

PLATES

inklusive nach Wahl: *inclusive of choice:*

Garten Salat mit Landbaguette veg(+) lf gf*
Garden salad with homemade dressing and rustic baguette

Garten Süppchen mit Landbaguette
Garden soup with rustic baguette

★

Poulet & Curry lf gf
Knuspriger Poulet-Oberschenkel (ohne Knochen) mit cremiger Currysauce, dazu gebackener Duftreis, Pickles, Erdnüsse und etwas Frisches aus dem Seeland-Garten
Crispy chicken thigh (boneless) with creamy curry sauce, baked fragrant rice, pickles, peanuts and something fresh from the garden

Edamame & Curry veg+ lf gf
Schweizer Bio-Edamame, Kürbis und Granatapfel mit cremiger Currysauce, dazu gebackener Duftreis, Pickles, Erdnüsse und etwas Frisches aus dem Seeland-Garten
Swiss edamame, pumpkin and pomegranate with curry sauce, fragrant rice, pickles, peanuts and something fresh from the garden

Kabeljau & Cassoulet gf
Französischer Eintopf mit Kabeljaubäckchen, Bohnen, Beluga-Linsen und Bio-Rahm, dazu Pickles, geröstete Walnüsse und etwas Frisches aus dem Seeland-Garten
French stew with cod cheeks, beans, lentils, organic cream, pickles, roasted walnuts and something fresh from the garden

Hackfleisch & Malfatti
Bio-Rindshackfleisch mit handgemachten Zitronen-Malfatti in Sauerrahm geschwenkt, dazu Bio-Schmorbohnen
Organic minced beef with handmade lemon malfatti tossed in sour cream, served with organic braised green beans

Poulet & Malfatti
Knuspriger Poulet-Oberschenkel (ohne Knochen) mit handgemachten Zitronen-Malfatti in Sauerrahm geschwenkt, dazu Bio-Schmorbohnen
Crispy chicken thigh (boneless) with handmade lemon malfatti tossed in sour cream, served with organic braised green beans

Gulasch & Focaccia
Geschmortes Bio-Rindfleisch mit Dörraprikosen, Kartoffeln, Seelandgemüse und Orange auf gerösteter Focaccia, dazu Bio-Sauerrahm und etwas Frisches aus dem Seeland-Garten
Braised organic beef with dried apricots, potatoes, vegetables and orange on roasted focaccia, served with organic sour cream and something fresh from the garden

Pilze & Focaccia veg
Geschmorte Pilze in Weissweinsauce mit Bio-Rahm auf gerösteter Focaccia, dazu Rotkraut und etwas Frisches aus dem Seeland-Garten
Mushrooms in white wine sauce with organic cream on focaccia, served with red cabbage and something fresh from the garden

DESSERTS

Brownie veg 7
mit Bio-Mangokompott
Brownie with organic mango compote

Gebrannte Crème veg gf 7
Bio-Karamellcrème mit Walnuss-Crunch
Organic caramel cream with walnut crunch

Affogato veg gf 8
Crémiges Bio-Fior di Latte Glacé mit Espresso
Smooth organic fior di latte ice cream with espresso

Zitronensorbet veg+ lf gf 7
mit Gewürzananas
Lemon sorbet with spiced pineapple

veg | vegetarisch *vegetarian* **veg+** | vegan *vegan*
gf | glutenfrei *gluten-free* **lf** | laktosefrei *lactose-free*
*glutenfreies Brot auf Anfrage *gluten-free bread upon request*

Bitte informieren Sie uns bei Unverträglichkeiten.
Please inform our crew regarding food allergies.

Kabeljau *cod* – Nordostatlantik *Northeast Atlantic*