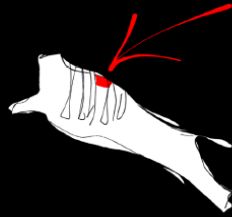


La Maison de L'entrecôte



Lunch-Empfehlung des Chefkochs | *Our chefs lunch offer*

Roastbeef (180g) ^{gl^b}

Gegrillt | hausgemachte Kräuterbutter | Pfefferjus | Pfannengemüse | Pommes frites
roast beef | homemade herb butter | pepper jus | pan fried vegetables | French fries

22,50€

Lunchkarte 16.03.2020 ^{bis} 20.03.2020

12:00 – 14:30 Uhr / 12:00 p.m. – 02:30 p.m.

Vorspeisen | Starters

✓ Blattsalat *Small 4,00 | large 9,00* ^{glⁱ}

Croutons | Kirschtomaten | Kürbiskerne | Balsamico Dressing
Lettuce | Croutons | Cherry tomatoes | pumpkin seeds | balsamic dressing

Schwarzwurzelcremesuppe | 4 ^{gl^{g1}|8|e|f}

Walnüsse

Salsify creme soup | walnuts

Hauptgerichte | Main dishes

Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust | 12,50 ^{gl^{g1}|8|f|j|a}

Wildreis | Asiagemüse | Rahmsauce | Curry | Kokos
Sliced chicken breast | Asian vegetables | cream sauce | curry | coconut

Gnocchi | 9,00 ^{gl^{g1}|8|5|2}

Ziegenkäse | Trüffel | getrocknete Tomate | Olive | Ruccola |
gnocchi | goat cheese | truffle | dried tomatoe | olive | arugula

Garnele | 12,50 ^{big^{g1}|8|d|j}

Kohlrabipüree | Chicoree | Zitronensauce
King shrimp | cabbage puree | chicory | lemon sauce

Dessert

Blaubeerparfait | 4,50 ^{gl^{g1}|8|a|e}

Mandeln | gepuffter Amaranth
Blueberry parfait | roasted almonds | puffed amaranth

Quick Business Lunch

Montag – Freitag | Monday - Friday

**2 Gänge incl. 0,2l Softdrink | 2 courses incl. 0,2l softdrink
innerhalb von 45 min serviert | served within 45 min.**

13,90

**3 Gänge incl. 0,2l Softdrink | 3 courses incl. 0,2l softdrink
innerhalb von 60 min serviert | served within 60 min.**

16,90

Alle Preise in Euro inkl. 19% Mehrwertsteuer
All prices in Euro including 19% VAT