

— LUNCH MENU —

**SOUP DU JOUR**

Bitte fragen Sie das Servicepersonal nach  
unserem wechselnden Angebot!

*Please ask our staff for our daily offer!*

**5.5 €**

**“BELLE ALLIANCE” SALAT**

Gemischter Salat,  
gratinierter Ziegenkäse mit  
Honig\* & Thymian, Walnüssen,  
Cranberries, Feigen-Vinaigrette  
*Mixed salad, honey\* & thyme baked goat's cheese,  
walnuts, cranberries, fig vinaigrette*

**9.5 €**

**AVOCADO & BLUE CHEESE SALAT**

Gemischter Salat, Avocado, Blaukäse,  
kandierte Walnüsse,  
Honig\*-Senf-Limonen-Dressing  
*Mixed salad, avocado, blue cheese, candied walnuts,  
honey\*-mustard-lemon dressing*

**10 €**

**COGNAC & JOGURT SALAT**

Gemischter Salat,  
Cognac & Jogurt-Dressing,  
Orange, Walnüsse und Feta  
*Mixed salad, Cognac & yoghurt dressing,  
orange, walnuts and feta cheese*

**10 €**

\*BIO HONIG AUS BRANDENBURG

**HERBST-BOLO DO CACO  
& ENTRECÔTE**

Süßkartoffel-Muffin, Entrecôte vom Rind,  
gebratenes Gemüse,  
Kräuter-Knoblauch-Butter, Eigelb  
*Sweet potato muffin, beef entrecôte, roasted vegetables,  
herbs & garlic butter, egg-yolk*

**13 €**

**PORK CHEEK-PAPPARDELLE**

Pappardelle, Schweinebäckchen-Ragout,  
Oregano, Pecorino  
*Pappardelle, Pork cheeks ragu, oregano, pecorino*

**13.5 €**

**RISOTTO „À BULHAO PATO“**

Risotto mit Koriander, Zitrone, Knoblauch und Weiß-  
wein, Austernpilze, Mascarpone, Parmesan  
*Cilantro-lemon-garlic-white wine risotto,  
king oyster mushroom, mascarpone cheese, parmesan*

**13.5 €**

**PESTO PASTA**

Tagliolini, hausgemachtes Pesto (Rucola, Basilikum,  
Pinienkerne), Tomaten-Confit, Parmesan  
*Tagliolini, homemade pesto (rocket, basil, pine nuts),  
confit tomato, parmesan*

**11 €**

**PILZ & SOJA PASTA**

Tagliolini, braune Champignons, Shiitake, Austernpil-  
ze, Sojasauce, Seetang-Chips, Kernemix  
*Tagliolini, brown mushrooms, shiitake, king oyster  
mushroom, soy based sauce, seaweed chips, mixed seeds*

**12 €**

**OH SCHOKOLADE!**

Schokoladen-Soufflé, Madagaskar-Vanilleeis,  
gesalzene Karamellstreusel  
*Chocolate soufflé, Madagascar vanilla ice cream,  
salted caramel crumbs*

**7 €**

**POACHED PEAR**

Sous-vide gegarte Birne,  
Prosecco-Zitrus-Mascarpone  
*Sous-vide pear, prosecco and citrus mascarpone*

**8 €**

**AFFOGATO**

Espresso, Madagaskar-Vanilleeis,  
toskanisches Biscotti  
*Espresso, Madagascar vanilla ice cream,  
Tuscan biscotti*

**4 €**

**HAUSGEMACHTE KUCHEN  
HOMEMADE CAKES**

Bitte fragen Sie das Servicepersonal nach  
unserem wechselnden Angebot  
*Please ask our staff for our daily offers*

BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS DAFÜR, DASS WIR FÜR JEDEN ZUSÄTZLICHEN BROTKORB EINEN AUFFREIS  
VON 1,50 € ERHEBEN // PLEASE NOTE THAT WE CHARGE FOR EVERY EXTRA BASKET OF BREAD 1.50 €