

LUNCH MENU

TUESDAY, JULY 27TH TO SATURDAY, JULY 31ST
11.30 A.M. TO 2.30 P.M.

CREAM OF ARUGULA AND LEMON SOUP ^{GLO}

OR

LEAF SALAD „PRIMAVERA“ ^{GLO}

•••

BOILED BEEF (COLD CUT) ^{LO}

Vegetable-olive oil vinaigrette | Crispy potato straw | Leaf salad

OR

FISH VARIATION ^{ADGLO}

Mashed potato with leek | Roasted cauliflower

OR

SPINACH TORTELLONI ^{ACGLO}

Young spinach | Spring onions | Grated ricotta

2 COURSES Euro 14.50

SOUP OR SALAD Euro 5

PASTA / MAIN COURSE Euro 13

Informationen

ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fische, E Erdnüsse, F Sojabohnen, G Milch, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesamsamen, O Schwefeldioxid & Sulfite, P Lupinen, R Weichtiere

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Bitte teilen Sie unserem Servicepersonal mit, wenn Sie eine Lebensmittelunverträglichkeiten haben. Unser Küchenchef wird gerne darauf Rücksicht nehmen.

Information

ALLERGENS

A Cereals containing gluten, B Crustaceans, C Eggs, D Fish, E Peanuts, F Soybeans, G Milk, H Nuts, L Celery, M Mustard, N Sesame seeds, O Sulphur dioxide and sulphites, P Lupin, R Molluscs

These are indicated if the designated substances or resulting products are included as an ingredient in the final product.

Please inform our service staff if you have any food intolerances. Our chef will show consideration for all special requests.