

# WEEKLY SPECIAL

---

HAUPTGERICHT | MAIN COURSE 11,8

## MISO ENTE:

Knusprige Entenbrust mit Sushi-Reis, Miso-Sauce & Sprossensalat  
Crispy duck breast with sushi rice, miso sauce & sprouts salad

DESSERT 4,0

## HOMEMADE TIRAMISU:

aus Mascarpone, Löffelbiskuit, Zucker, Espresso,  
Kakao, dunkle Schokoladenchips, Erdbeeren & Baileys Irish Cream  
from Mascarpone, ladyfingers, sugar, espresso, cocoa, dark chocolate chips,  
strawberries & Baileys Irish Cream

## HOMEMADE PANNA COTTA:

aus Panna Cotta, Sahne, Zucker & Waldfrüchte oder Karamell  
from panna cotta, cream, sugar & forest fruits or caramel

WEEKLY SPECIALS / SERVED FROM 11:00 – 16:00 H

## SALAD

Tomaten-Nektarinen-Salat mit roten Zwiebeln,  
Basilikum, Balsamico-Vinaigrette & Focaccia **8,5**  
Tomato-nectarine salad with red onions, basil, balsamic vinaigrette and focaccia

+ Burrata **2,0**

## “BAYRISCHE BREZELKNÖDEL”

Brezelknödel mit Pfifferlingsrahm,  
Pecorino & Beilagensalat **10,5**  
Pretzel dumplings with chanterelle cream, pecorino & side salad

## PB VEGAN BURGER

Vegan Burger mit Linsenpatty, Hefe-Bun,  
eingelegter roter Beete, Avocado & Erdnuss-Sauce,  
dazu Süßkartoffelpommes und veganer Mayo **11,8**  
Vegan Burger with lentil patty, yeast bun, pickled beetroot, avocado & peanut  
sauce, served with sweet potato chips and vegan mayo

## ROASTBEEF STACK

Roastbeef Stack mit rosa gebratenem Roastbeef, Coleslaw,  
Taleggio & Barbecue-Sauce **9,5**  
Roast beef stack with pink roast beef, Coleslaw, Taleggio & barbecue sauce