



**MITTAGSKARTE VOM 09.09.19 BIS ZUM 13.09.19**

❖ **VORSPEISEN** ❖

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Flädle	8 €	<b>Alpen Ceviche</b> Marinierte Lachsforelle mit Weinbergpfirsich, Koriander & Limette	17 €
  <b>Gelbe und rote Bete</b> mit Eifeler Ziegenfrischkäse mit Erdfruchtmarinade	13 €	<b>Faschiertes vom Weiderind</b> mit Zwiebelconfit, Wachtelei, frittierten Kapern & Mostrichmayonnaise	17 €

❖ **BUSINESS LUNCH** ❖

**Mo:** Muscheln rheinische Art mit Schwarzbrot und Butter

**Di:** Gulascheintopf mit Kartoffeln und Baguette



**Mi:** JOSEPH'S Currywurst mit Kartoffelwedges und Limettenmayonnaise

**Do:** Schweineschnitzel mit Pilzrahm und Kartoffeln

**Fr:** Sobanudelbowl mit Gemüse und Teriyaki Lachs

Immer 11 €

❖ **HAUPTSPEISEN** ❖

<b>JOSEPH'S Pasta</b> Gnocchi in Gorgonzolarahm mit Birne und Spinat	14 €	 <b>Krosses Backhendl</b> mit steirischem Kernöl Kartoffel- Endiviensalat & Kräutersauce	21 €
<b>JOSEPH'S Salat</b> Bunter Salat mit Rinderfiletspitzen	18 €	<b>Original Züricher Geschnetzeltes</b> vom Kalbsfilet mit Rahmschwammerln & Kartoffelrösti	26 €
 <b>Original Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit Preiselbeeren & Kartoffel- Gurkensalat	25 €	<b>Rinderfilet</b> unter der Monschauer Senfkruste mit Kürbiscreme, geschmorten Wurzelgemüse in geschmortem Speck-Rahmspinat	34 €
<b>Zanderfilet -auf der Haut gebraten-</b> mit Spitzkohlsalat & Butterkartoffeln	20 €		

❖ **DESSERT** ❖

<b>Crème brûlée von der Passionsfrucht</b> mit Kokoscrunch und dunklem Schokoladeneis	9 €	<b>Luftige Panna Cotta</b> mit Erdbeermark, Basilikum & grünem Apfelsorbet	10 €
--	-----	---	------

**Mittags- Tröpfchen • Leichter Weingenuss**

2018 Bianco di Custoza, Sacchetto, Veneto - 0,15l - 6,50 €

Preise inklusive Service und 19 % MwSt.