

# LUNCH

## PLATES

inklusive nach Wahl: *inclusive of choice:*

**Garten Salat** mit Landbaguette veg(+) lf gf\*  
*Garden salad with homemade dressing and rustic baguette*

**Garten Süppchen** mit Landbaguette  
*Garden soup with rustic baguette*

★

**Poulet & Curry** lf gf  
Knuspriger Poulet-Oberschenkel (ohne Knochen) mit cremiger Currysauce, dazu gebackener Duftreis, Pickles, Erdnüsse und etwas Frisches aus dem Seeland-Garten  
*Crispy chicken thigh (boneless) with creamy curry sauce, baked fragrant rice, pickles, peanuts and something fresh from the garden*

**Edamame & Curry** veg+ lf gf  
Schweizer Bio-Edamame, Kürbis und Granatapfel mit cremiger Currysauce, dazu gebackener Duftreis, Pickles, Erdnüsse und etwas Frisches aus dem Seeland-Garten  
*Swiss edamame, pumpkin and pomegranate with curry sauce, fragrant rice, pickles, peanuts and something fresh from the garden*

**Shrimp & Shakshuka** lf gf  
Gebratene Krevetten auf würziger Kichererbsen-Shakshuka, dazu Dukkah und etwas Frisches aus dem Seeland-Garten  
*Fried shrimps on a spiced chickpea shakshuka, served with Dukkah and something fresh from the garden*

**Hackfleisch & Malfatti**  
Bio-Rindshackfleisch mit handgemachten Zitronen-Malfatti in Sauerrahm geschwenkt, dazu Bio-Schmorbohnen  
*Organic minced beef with handmade lemon malfatti tossed in sour cream, served with organic braised green beans*

**Poulet & Malfatti**  
Knuspriger Poulet-Oberschenkel (ohne Knochen) mit handgemachten Zitronen-Malfatti in Sauerrahm geschwenkt, dazu Bio-Schmorbohnen  
*Crispy chicken thigh (boneless) with handmade lemon malfatti tossed in sour cream, served with organic braised green beans*

**Gulasch & Focaccia**  
Geschmortes Bio-Rindfleisch mit Dörraprikosen, Kartoffeln, Seelandgemüse und Orange auf gerösteter Focaccia, dazu Bio-Sauerrahm und etwas Frisches aus dem Seeland-Garten  
*Braised organic beef with dried apricots, potatoes, vegetables and orange on roasted focaccia, served with organic sour cream and something fresh from the garden*

**Pilze & Focaccia** veg  
Geschmorte Pilze in Weissweinsauce mit Bio-Rahm auf gerösteter Focaccia, dazu Rotkraut und etwas Frisches aus dem Seeland-Garten  
*Mushrooms in white wine sauce with organic cream on focaccia, served with red cabbage and something fresh from the garden*

## DESSERTS

**Brownie** veg 7  
mit Bio-Mangokompott  
*Brownie with organic mango compote*

**Gebrannte Crème** veg gf 7  
Bio-Karamellcrème mit Walnuss-Crunch  
*Organic caramel cream with walnut crunch*

**Affogato** veg gf 8  
Crémiges Bio-Fior di Latte Glacé mit Espresso  
*Smooth organic fior di latte ice cream with espresso*

**Zitronensorbet** veg+ lf gf 7  
mit Gewürzananas  
*Lemon sorbet with spiced pineapple*

**veg** | vegetarisch *vegetarian* **veg+** | vegan *vegan*  
**gf** | glutenfrei *gluten-free* **lf** | laktosefrei *lactose-free*  
\*glutenfreies Brot auf Anfrage *gluten-free bread upon request*

**Bitte informieren Sie uns bei Unverträglichkeiten.**  
*Please inform our crew regarding food allergies.*

Kabeljau *cod* – Nordostatlantik *Northeast Atlantic*