BUSINESS LUNCH

Vom 10. November bis 13. November

Marinierte Kalbszunge mit Belugalinsensalat,
eingelegtem Gemüse und Rucola

oder

Cremige Sellerie-Apfel-Suppe mit gerösteten Mandeln
und Schnittlauch

***

Gebrühter Kassler mit Sauerkraut, Meerrettich
und Kartoffelstampf

oder

Steinpilz-Ravioli mit Nussbutter-Beurre-blanc,
Blattspinat und gebratenen Kräutersaitlingen

***

Tagesdessert

34

Vegetarische Speisen

Vegane Speisen

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro. Auf Wunsch reichen wir Ihnen die mit Allergenen gekennzeichnete Karte nach der EU-Verordnung Nr.1169/2011.

SALATE
& Bowls

Herbstlicher Feldsalat mit Tranchen von geräucherter Entenbrust, eingelegtem Gemüse, Kürbiskernen und Cumberland Sauce — 20

Rindercarpaccio mit Kürbiskernpesto, eingelegten Perlzwiebeln, Wildkräutern und gegrilltem Kürbis — 19

„Spicy Rind" – Gegrillte Roastbeef-Tranchen auf Sushi-Reis, mit eingelegten roten Zwiebeln, Gurke, Edamame, Avocado, Kräutersalat, Cashewkernen, Röstzwiebeln, Teriyaki-Sauce und Chipotle-Southwest-Sauce — 18

„Grilled Gamba" – Geflämmte Garnelen auf Sushi-Reis, mit eingelegten roten Zwiebeln, Gurke, Edamame, Mango, Erdnüssen, Avocado, Kräutersalat, Wakame-Algen, Sweet-Chili-Sauce und Chipotle-Southwest-Sauce — 19

„Tofu" – Geräucherter Tofu mit Reis, Wildkräutern, eingelegten roten Zwiebeln, Gurke, Avocado, Koriander, Cashewkernen, Tomaten, Granatapfelkernen, Chipotle-Southwest-Sauce und Tahin-Joghurt-Limetten-Sauce — 17

„Kesselhaus Wrap" – Knusprige Falafel, Avocado, Gurke, Mango, Tomaten-Zwiebelsalat, Crispy-Chili-Öl und Tahin-Joghurt-Limetten-Sauce — 15

+ frittierte Hähnchenbruststreifen — 2

HAUPTGERICHTE

Herzhaft. Kreativ. Authentisch.

Handgeschnittene Pappardelle mit Petersilienwurzel-„Carbonara", gebratenen Steinpilzen, gebeiztem Eigelb und Brunnenkresse	35
Gebratener Seeteufel mit geschmortem Chicorée, Jamón-Ibérico-Risotto, gezupftem Burrata und Passionsfruchtschaum	46
Rücken und geschmorte Backe vom galicischen Rind mit zweierlei vom Wirsing, Trüffel-Kartoffeln und Knochenmarkespuma	45
Rosa gebratene Kalbshüfte mit hausgemachten Tagliatelle, cremigen Rahmpfifferlingen, würzigem Fetakäse, wildem Brokkoli und Rauchmandeln	37
„Kesselhaus Burger" im hausgemachten Sauerteig-Brioche mit saftigem Ibérico-Patty, Pulled Pork, eingelegten Gurken, Coleslaw und goldbraunen Pommes	23

UNSERE GETRÄNKE

Kaltes und Warmes

SOFTDRINKS	0,2l	0,75l
Fritz Kola Original[4,5,7,6] | wenig Zucker[4,5,7,6] Orange[4,3,6] | Zitrone[3,6]	3,30	
Tonicwater[8]	3,50	
Bitterlemon	3,50	
Ginger Ale	3,50	
Fruchtsäfte Orange | Apfel Maracuja | Johannisbeere	3,50	
Teinacher (Flasche) medium | still | classic		7,50
Wasser (Glas 0,25l) medium | still | classic	3,00	

Getränke-Zusatzstoffe:
3 = mit Antioxidationsmittel,
4 = mit Farbstoff, 5 = mit Phosphat,
6 = mit Süßungsmittel, 7 = koffeinhaltig,
8 = chininhaltig, 9 = geschwärzt,
10 = enthält Phenylalaninquelle

BIERE	0,3l	0,5l
Waldhaus Helles	3,90	5,50
Waldhaus Helles alkoholfrei	3,90	
Waldhaus Weizenbier		5,50
Waldhaus Weizenbier alk. frei		5,50
Radler	3,90	

WARME GETRÄNKE	
Kaffee	3,00
Kaffee entkoffeiniert	4,00
Cappuccino	4,50
Espresso	3,00
Espresso Doppio	5,50
Espresso Macchiato	3,30
Latte Macchiato	4,50
Tee verschiedene Sorten	4,00