

UNSER CAMPUS LUNCH

Saisonal und Regional

Wählen Sie zu Ihrem Tagesgericht,
eine Vorspeise oder ein Dessert

13

UNSERE KARTE

Vorneweg

Gazpacho

Gartengemüse, Basilikum & Pinienkerne

Brotzeit

Mortadella, Hopfenschinken & Sauergemüse

Danach

Panna Cotta

Rhabarber, Karamell & Nussbruch

Montag

CURRY VOM HOFGEFLÜGEL

Cocos, Edamame & Aromareis

Dienstag

SCHWEINESCHULTER AUS DEM VAKUUM

Honig, Wurzeln &
Topinambur

Mittwoch

STROGANOFF VOM WEIDERIND

Bärlauchschmand, Randen & Bandnudeln

Donnerstag

SPÄTZLEPFANNE

Spinat, Gorgonzola, Pomelo &
Tofuknusper

Freitag

MONTAG WIEDER GENIEßEN

Heute haben wir eine geschlossene
Veranstaltung

SELLERIE AUS TAUCHA | 12

Morcheln, Miso & Bulgur

EGG BENEDIKT | 15

Erster Spargel, Lammfrikadelle & Estragon

FLAMMKUCHEN | 12

Junger Lauch, Hopfenschinken & zartes Grün

FRÜHLING IM GLAS | 10

Gezupfte Blätter, Kohlrabi hauchdünn,
Ziegenkäse & Beerenviniagrette

TAGESSUPPE | 6

Modern, anders, mal Fisch mal Fleisch - von hier

GEBRATENE KALBSLEBER | 22

Schalotten, Porree, Jonagold &
Kartoffelstempel

POCHIERTE WERMSDORFER FORELLE | 25

Braune Butter, Kopfsalat & Bärlauchgnocchi

ERSTER SPARGEL | 22

Geräucherte Erdnüsse, Orange & Kartoffel -
Lauchmaultaschen

FROSTIGES | 5

Unser Eis und Sorbet

RHABARBER | 8

Frischläse, gebackener Pudding & Ingwer