

„Klötzer's Mittagstisch“

Montag bis Samstag / 12.00 bis 15.00

38 + 39

GEHT IMMER

FRISCHE AUSTERN (3 oder 6) (3) 9.90
frische Austern „Fines de Claire“ (6) 18.90
mit Sylter Vollkornbrot, Salzbutter
und Zitrone

REIBEKUCHEN MIT LACHS 17.80
Lachs-Tatar vom irischen Räucherlachs
mit westfälischen Reibeküchlein
und schwedischer Senfsauce

SUPPE / SALAT / PASTA

KÜRBISSUPPE  7.60
mit Ingwer, gerösteten Kürbiskernen,
steirisches Kürbiskernöl und Chilifäden

BURRATA  16.80
auf Wiesensalat mit gebratenen Pilzen,
karamellisierten Kirschtomaten
und gerösteten Nüssen

FETTUCCHINE AL GORGONZOLA 14.60
Fettuccine mit Birne, Radicchio,
karamellisierten Nüssen
und Gorgonzolasauce

wine by the (0,1) glas € 3.40

2020er Chardonnay von Villa Vinea
Toller Wein aus Rumänien!

LECKER MITTAG

KIM'S THAI KÜCHE 15.40
Rotes Thaicurry mit Garnelen, Champignons,
Edamame, Bambus, Zuckerschoten,
Paprika, Cashewkerne und Jasminreis

NORWEGER SALM 17.40
Lachsfilet mit Lauchhollandaise überbacken,
Frankfurter Grüner Sauce und Salzkartoffeln

SCHWEINESCHNITZEL WIENER ART 19.80
vom Jungschwein mit Bratkartoffeln,
Gurkensalat und Klötzer's Remoulade

ROASTBEEF 17.80
Roastbeef vom Charolais Rind
mit knusprigen Bratkartoffeln,
Gewürzgurke und Klötzer's Remoulade

COQ AU VIN 16.90
Hähnchen in Rotwein geschmort
mit Marktgemüse und Reis

süß

AFFOGATO  5.80
der kleine Eiskaffee: Espresso mit Vanilleeis

BRATAPFELKUCHEN  6.40
Lauwarmer Bratapfelkuchen
mit Salted Caramel Eis

3-Gang Business Lunch € 27.90

Kürbissuppe mit Ingwer

Hauptgang nach Wahl

Lauwarmer Bratapfelkuchen mit Salted Caramel Eis

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte
Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten | alle Preise in €



vegetarisch