

DEIN FRÜHLING IN DER ALTEN BANK

MITTAGSKRACHER

DI - FR. - 11⁰⁰ bis 16⁰⁰ UHR

**PASTA MIT SCHAFSKÄSE
& PEPERONI
IN TOMATENSAUCE**
(A,L)
9,50

**BLUMENKOHL AUF
WEISSER SAUCE
MIT SALZKARTOFFELN**
(L)
9,90

**HÄHNCHEN-PFANNE MIT REIS
AN HONIG-SENF-SAUCE**
(L,V)
11,50

**MINUTENSTEAK VOM SCHWEIN
AN KROKETTEN & JÄGERSAUCE**
(A,H,L)
11,90

KRACHER DES MONATS

DEN GANZEN MONAT GENIESSEN

**SPARGELCRÊMESUPPE MIT WEISSER
SCHOKOLADE-PASSIONSFRÜCHTESCHAUM**
(L)
7,90

**VEGAN: QUINOA-RISOTTO MIT
„SOUS VIDE“ GEGARTEM SPARGEL**
(A,H,L)
15,90

**LACHSFILET MIT „SOUS VIDE“ GEGARTEM
SPARGEL, SOYAMISO-GLASNUDELN AN MANGO-
CHILI-SAUCE**
(A,L)
23,90

**PORTION SPARGEL MIT NEUEN KARTOFFELN &
SAUCE HOLLANDAISE (L,V)**
14,90

**MIT PANIERTEM SCHNITZEL + 8,90
MIT RUMPSTEAK (250G)+ 14,90
MIT SCHWARZWÄLDER SCHINKEN + 7,90**

KARAMELLBECHER

**VANILLEEIS MIT KARAMELLSIRUP, MEERSALZ &
MANDELSAHNE (L,M)**
6,90

BELGISCHE WAFFEL

**MIT SCHOKOSAUCE, VANILLEEIS, KIRSCHEN &
SAHNE (A,HL)**
6,90

COCKTAIL DES MONATS:

**„STRAWBERRY SMASH“
THREE SIXTY WODKA; ERDBEEREN,
ZUCKERSIRUP, ORANGENLIKÖR &
ZITRONENSAFT**
8,90

**WEINEMPFEHLUNG:
2020 WEISSBURGUNDER BASSERMANN
JORDAN
FRISCH & SPRITZIG MIT ZITRUSFRÜCHTEN &
FLORALEM AROMA**

NEU:

**„FRENCH MULE“
RÉMY MARTIN, ANGOSTURA BITTERS,
ZITRONENSAFT, FRISCHE MINZE & GINGER BEER**
8,50

**„BERRY 86“
FRIEDRICHS DRY GIN, ZITRONENSAFT,
ORANGENLIKÖR & WILDBERRY**
6,90