



ANGLO-GERMAN CLUB

MITTAGSKARTE

LUNCH

2-Gänge Tagesmenü

Vorspeise und Hauptgang inklusive Mineralwasser
2-course daily menu: starter and main course including mineralwater

29,00

Herbstliche Blattsalate

8,00

FrISChe Feige | Brotchips | geröstete Kerne | Rote-Bete-Ingwer-Dressing
Leaf salads | fresh fig | bread crisps | roasted seeds | beetroot and ginger dressing

CATCH OF THE DAY

25,00

Gebratenes Fischfilet | Kernöl-Velouté
Ofenkürbis | Schupfnudeln
Fried fish fillet | pumpkin seed-oil velouté | roasted pumpkin | „Schupfnudeln“

Seafood-Curry

19,00

Basmatireis | Ananas-Chutney
Seafood curry | basmati rice | pineapple-chutney

Rindertatar

25,00

Pommes frites | Trüffelmayonnaise | Parmesan
Beef tartare | French fries | truffle mayonnaise | parmesan

Clubteller

15,00

Ossobuco | Tagliatelle | herbstliches Gemüse
Ossobuco | tagliatelle | autumn vegetables

Dessert des Tages

6,00

Dessert of the Day

Affogato

9,00

Espresso | Vanilleeis
Espresso | vanilla ice cream



ANGLO-GERMAN CLUB

Aus unserer offenen Weinkarte empfehlen wir Ihnen folgende Weine:
From our open wine list we recommend the following wines:

WEISSWEIN

Scharzhofberger Riesling 2023	0,1 L	6,90
Kabinett feinherb	0,2 L	13,00
Reichsgraf von Kesselstatt Morscheid 10,5 % vol.	0,75 L	45,00
Lugana 2024	0,1 L	6,50
Vento del Largo	0,2 L	12,90
Lombardei 13,0 % vol.	0,75 L	44,00
Weißburgunder- Oktav 2024	0,1 L	7,00
Kabinett trocken	0,2 L	13,50
Weinhaus Heger Ihringen 12,5 % vol.	0,75 L	46,00

ROSÉ

Spätburgunder Rosé- Sonett 2023	0,1 L	6,50
Qualitätswein b. A. trocken	0,2 L	12,90
Weinhaus Heger Ihringen 11,5 % vol.	0,75 L	44,00

ROTWEIN

Cuvée 2023	0,1 L	7,50
Cabernet Sauvignon Merlot Spätburgunder	0,2 L	14,00
Kilian Hunn Pfalz 13,5 % vol.	0,75 L	49,00
Château Brun 2023	0,1 L	8,80
Grand Cru Classé	0,2 L	16,90
St. Émilion Bordeaux 13,5 % vol.	0,75 L	59,00
