



Mittagskarte €
Lunch menu

 **Meerrettich | Lachs | Bärlauch**
Leichtes Meerrettich Süsschen mit gebeiztem Lachs und Bärlauchöl 9
Light horseradish soup with marinated salmon and wild garlic oil

 **Frühlingssalat | Spargel | Ei**
Salat-Bowl AVUS 8
Frühlingssalate mit Spargel, Ei und Kräuter-Radieschen-Vinaigrette
Salad bowl AVUS
Spring salads with asparagus, egg and a herb and radish vinaigrette

Rind | Essiggurke | Kaper | Zwiebel | Erbse | Minze
Rindertatar klassisch 18
mit Essiggurke, Kapern, Zwiebel, Erbsen und Minze
Classic beef tartare with gherkins, capers, onion, peas and mint

Burrata | Kartoffelgnocchi | Aubergine
Burrata frittiert auf Kartoffelgnocchi und Sugo di Melanzane 18
Deep-fried burrata on potato gnocchi with aubergine sauce

dazu Rinderfilet / served with beef fillet 200 g 46

dazu Hähnchenbrust / served with chicken breast ca. 180 g 18

dazu Saibling / served with char ca. 180 g 23


Rinderfilet 200 g 52
Beef fillet

Hähnchenbrust ca. 180 g 24
Chicken breast

Saibling, auf der Haut gebraten ca. 180 g 29
Char, fried skin-side down

Zu jedem Steak, Fleisch- oder Fischgericht servieren wir Ihnen Süßkartoffelpolenta, Bund Möhre, Zwiebelmarmelade und Rotweinjus
Sweet potato polenta, carrots, onion marmalade and red wine jus
with every steak, meat or fish dish

 **Dessert Empfehlung** 12
Dessert recommendation

 **Mövenpick Eis nach Wahl** Kugel / Scoop 4
Vanille | Schokolade | Erdbeere | Walnuss
Mövenpick Ice cream of your choice
Bourbon Vanilla | Chocolate Chips | Strawberry & Cream | Maple Walnuts