



Mittagskarte

Mo. - Fr. 11.00 - 14.30

„Münsterkirchhof“

Brotzeit

Täglich frisch belegte Stullen, mit frischen und regionalen Zutaten, Sylter Kruste der echten Gaues Bäckerei – mit viel Liebe zubereitet. Genießen Sie Ihre Stulle mit Leib und Seele. Guten Appetit!

Stulle „Trüffeltanz“ ^{g,2,10,o} 8,50
Trüffel-Mascarpone Creme / Rucola / Parmaschinken / Trüffel Öl / Grana Padano / Kresse

Mittagsgerichte

Wöchentlich wechselnde Gerichte – die das Herz erfüllen.

M1 „Mediterran Bowl“ ^{al,f,1,2,10,n} 8,90
Bulgur / mediterranes Gemüse / Edamame / Rote Beete / Goji-Beeren / Crunchy Onions / Sesam / saisonaler Blattsalat / Soja - Sesam Sauce

M2 „Pier 2“ ^{al,d,2,g,10} 9,40
Tagliolini / Flusskrebsschwänze / leichte Zitronen – Mascarpone Sauce / frischer Dill / Rucola

M3 „Pizza Bedran é Rosso“ ^{g,10,d,21,i,a} 9,90
Tomatensauce / Mozzarella / Gambas / Schmand / Trüffel Öl / Chili Öl

M4 „Branzino“ ^{d,g,o,3} 10,90
Wolfbarschfilet / Limetten – Avocado Risotto / Babyspinat

M5 „Sinneslust“ ^o 12,90
zartgegrillte Lammhüfte 150g / mediterranes Gemüse / Kräuter Öl

Beilagen Salat ^{o,10} 3,70
Optional zu allen Gerichten aus der Mittagskarte

Täglich frische Kuchen von der Patisserie Elysée
fragen Sie gerne unser Personal

DETOX
Wasser 0,7 l
prickelndes Wasser,
frische saisonale Früchte,
frische Minze
6,90