



UNTER DEN LINDEN
GREEN ROOM

GETRÄNKEKARTE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Vösslauer still oder prickelnd 0,25 l	2,50 €
Vösslauer still oder prickelnd 0,75 l	6,00 €
Coca Cola 0,33 l	3,00 €
Coca Cola light oder zero 0,33 l	3,00 €
Proviant Schorle 0,33 l Apfel, Kirsche & Granatapfel, Rhabarber, Maracuja-Orange	3,50 €
Orangina 0,25 l	3,50 €
Almdudler 0,35 l	3,50 €
Spezi 0,5 l	3,50 €
Club Mate 0,5 l	3,50 €
Matcha 0,33 l	
Limette oder Grapefruit	4,00 €
Schweppes 0,2 l Ginger Beer, Soda, Bitter Lemon, Ginger Ale oder Tonic Water	3,50 €
Rauch Säfte 0,2 l Mango, Maracuja, Schwarze Johannisbeere, Cocos Ananas, Tomate	3,50 €

APERITIF

Campari Soda oder Orange 4 cl	7,00 €
Martini 4 cl	5,00 €

SCHAUMWEINE

Brut Dargent 0,1 l	5,00 €
Brut Dargent Rosé 0,1 l	5,00 €
Moët Imperial 0,75 l	82,00 €
Moët Imperial Rosé 0,75 l	89,00 €

WEINE

ROTWEIN 0,2 l

Bordeaux (Frankreich)	8,00 €
Merlot (Frankreich)	6,00 €

WEIßWEIN 0,2 l

Riesling (Deutschland)	8,00 €
Sauvignon Blanc (Frankreich)	6,00 €

ROSÉWEIN 0,2 l

Cinault-Syrah (Frankreich)	6,00 €
----------------------------	--------

BIER

Erdinger Weizenbier hell oder Alkoholfrei 0,5 l	4,50 €
Krombacher Pils oder Alkoholfrei 0,33 l	3,50 €
Heineken 0,33 l	4,00 €
Tiger 0,33 l	4,00 €
Augustiner hell 0,5 l	4,50 €

KAFFEE

Espresso	3,00 €
Espresso Doppio	4,00 €
Kaffee	4,00 €
Cappuccino	4,00 €
Latte Macchiato	4,00 €
Tee, verschiedene Sorten	4,00 €

SPEISEKARTE

DESSERT

Hausgemachter Karottenkuchen ^V

mit karamellisierter Mango und Zitronensorbet

6,00 €

Hausgemachtes Tiramisu

mit Beeren

6,00 €

Mispel mit Mascarponecreme ^{GF}

mit Himbeeren und Pistazieneis

6,00 €

SUPPE

Chili con Carne ^{GF}

mit Crème fraîche und Koriander

7,00 €

Rote Linse-Kokos ^{GF, V}

mit Cashewnüssen und Koriander

7,00 €

Gelbes Thai Curry ^{GF, V}

mit schwarzem Sesam, Chili und Koriander

7,00 €

Mulligatawny (indische Hühnersuppe) ^{GF}

mit Kokos-Chips, Schlagsahne und Basilikum

7,00 €

Monatssuppe

7,00 €

GF = glutenfrei; V = vegan

Bei Fragen zu unseren Produkten und deren Zusatzstoffe oder Allergenen sprechen Sie einfach unser Servicepersonal an.

MITTAGSTISCH

Bunte Blattsalatmischung

mit Granatapfelkernen, Gurken,
getrockneten Tomaten, Rotkohlstreifen, Kirschtomaten
und

Burratina aus Büffelmozzarella & bunter Tomatenvielfalt ^{GF}
12,00 €

weißer Quinoa, mariniertem Tofu
an schwarzem Sesam & Chili-Kimchi ^{GF, V}
11,00 €

in Kräuter mariniertes Hähnchenbrust & Parmesanspänen ^{GF}
11,00 €

Filet vom Lachs mit Seespargel, Zitrone & Dill ^{GF}
13,00 €

*Dressing-Auswahl: Avocado ^{GF, V}, Mango ^{GF, V} oder
Schnittlauch-Orange ^{GF}*

Pasta Parmigiano Reggiano

flambiert im Parmesanlaib, mit frischem Trüffel
17,00 €

Filet vom Lachs mit Shiitake-Safran-Risotto

mit grünem Spargel, Paprika, Rote Bete-Schaum
18,00 €

SPARGELKARTE

Weißer Spargel mit Thunfisch-Quinoa-Tartar

an Chili, mit frischem Babyspinat, Pilzen,
Kirschtomaten, mit in Honig-Sesam
marinierter Avocado und Orangen-Sauce
20,00 €

Weißer Spargel mit Couscous ^V,

Pinienkernen, Pistazien, Rosinen, Koriander,
Tomaten, glasierten Karotten und
Kokos-Weißwein-Schaum
12,00 €

mit Filet vom Lachs
18,00 €

mit Hähnchenbrust
17,00 €

+plus bunter Beilagensalat ^{GF, V}

mit Granatapfelkernen, Gurken, getrockneten Tomaten,
Rotkohlstreifen und Kirschtomaten
5,00 €