

# MITTAGSMENÜ – SOMMERSPEZIAL

**URLAUBSERINNERUNGEN  
GENIEßEN SIE DIE BESTEN GERICHTE  
AUS DEN LEGENDÄREN STRANDLOKALEN DER NORD-UND OSTSEE**

*Montag bis Sonntag von 12.00 Uhr bis 14.30 Uhr  
Unser herzlicher und aufmerksamer Service  
serviert Ihnen unser Mittagsmenü  
auf Wunsch innerhalb einer Stunde.*

CARPACCIO VON DER KALBSZUNGE  
WEIßES TOMATENMOUSSE UND TOMATENSCHAUM

**ODER**

MELONEN-HUMMERSCHAUMSUPPE MIT KLEINEN GARNELEN AM SPIESS

\*\*\*

BORNHOLMER LACHSFILET MIT SAUTIERTEM PULPO  
SCHWARZES RISOTTO UND KRÄUTERÖL

**ODER**

KANINCHENRÜCKEN „A LA SALTIMBOCCA“  
MIT WESTFÄLISCHEM KNOCHENSCHINKEN UND RAHMLINSEN

\*\*\*

DELICE VON KAFIR-LIMETTE, MANGO UND KOKOSNUSS  
MIT LEICHTEM FENCHELEIS UND SCHOKOLADENKNUSPER

**ODER**

KÄSETELLER

**€ 32,-** PRO PERSON

## **PLAT DU JOUR- FÜR DIE HEISSEN TAGE – UNSER SOMMERSPEZIAL**

### **URLAUBSERINNERUNGEN GENIESSEN SIE DIE BESTEN GERICHTE AUS DEN LEGENDÄREN STRANDLOKALEN DER NORD-UND OSTSEE**

*Täglich von Montag bis Sonntag von 12.00 bis 14.30 Uhr  
ist die Zeit für Ihre Lunchpause in der Brasserie 1806*

*Nachfolgend nun Ihre Tagesübersicht für die Woche  
vom 26. Juli bis 01. August 2010*

#### **MONTAG**

SANFT GEGARTES ENTRECOTE VOM NIEDERRHEINISCHEN RIND  
MIT RAHMPOLENTA UND SAUTIERTEN PFIFFERLINGEN

#### **DIENSTAG**

GARNELENCURRY MIT ANANAS UND KORIANDER  
BASMATI-DUFTREIS UND WILDKRÄUTERSALAT

#### **MITTWOCH**

„SCHLEMMERTÖPFCHEN“ VOM BRANDENBURGER REH  
MIT GEBRATENER ENTENSTOPFLEBER UND MORCHEL-KRÄUTERRAHM  
DAZU REICHEN WIR EINEN KLEINEN SOMMERSALAT

#### **DONNERSTAG**

SUSHI „LIVE COOKING“ MIT NAO YAMAOKA  
11 SUSHI MIT ALLEM DRUM UND DRAN

#### **FREITAG**

GEBRATENE EDELFISCHE IN HUMMERBOUILLON  
MIT GESCHMORTEM UND MARINIERTEM FENCHEL

#### **SAMSTAG**

ZWEI KLEINE WIENER SCHNITZEL  
MIT LAUWARMEN KARTOFFEL-GURKENSALAT UND KRESSE

#### **SONNTAG**

ZWEIERLEI VOM MÜNSTERLÄNDER KALB  
MIT GLASIERTEM SOMMERGEMÜSE

**€ 19,- PRO PERSON**