

# LUNCH

Montag, 9. September bis Freitag, 13. September 2019

Unsere Gerichte servieren wir mit einer Tagesvorspeise und einem Tagesdessert.


## WOCHEN MENÜS

<b>GRACE 1</b>	24.00	<b>GRACE 4</b>	25.00
Salade Niçoise – Blattsalat mit Bohnen, Kirschtomaten, Zwiebeln, Ei, Thunfisch und Oliven, dazu Sardellenfilets		Macho Beef Burger (CH) mit Rohschinken (CH), Grana Padano-Creme, Tomate und Rucola, dazu Pommes Frites	
 <b>GRACE 2</b>	22.00	<b>GRACE 5</b>	27.50
Gratinierter Ziegenkäse auf Randenrisotto, serviert mit buntem Gemüse		Rindsschmorbraten (CH) serviert mit Rosmarin-Bratkartoffeln und grünen Bohnen	
<b>GRACE 3</b>	24.50	<b>GRACE 6</b>	26.50
Coq au Vin (CH) mit Tagliatelle und Mandel-Brokkoli		Doradenfilet (GR) auf einem Ragoût von Tomaten, serviert mit Tagliatelle und Safransauce	

## VOM 800°C GRILL

ENTRECÔTE VOM REGIONALEN FREILANDRIND, serviert mit Chimmichurri Sauce, Tagliatelle und Mandel-Brokkoli	39.50
FILET VOM IRISCHEN FREILANDRIND hausgemachter Kräuterbutter, serviert mit Pommes Frites und Marktgemüse	49.00
IRISCHES LAMMNIERSTÜCK aus extensiver Freilandhaltung mit Bratensauce, Rosmarin-Bratkartoffeln und grüne Bohnen	37.50

## LEICHTES & SALATE

Black Tiger Crevetten auf Randenrisotto, serviert mit buntem Gemüse	24.50
Wurst-Käse-Salat mit Jenzer Goldwurst, dazu Pommes Frites	24.50
Jenzer Rindertatar traditionell mit französischer Marinade aus Cognac, Kapern, Schalotten und frischen Kräutern, serviert mit Toastbrot und Butter	1 Brick 23.00 2 Bricks 29.00
Schottisches Lachssteak mit Sommergarten Grace Salat	27.50
 Sommergarten Grace - Rucola und sommerliche Blattsalate mit Zoodles von Karotten und Zucchini an Orangen-Pfeffer-Dressing, garniert mit erfrischenden Grapefruit-, Melonen- und Ananasschnitzen	21.00