



**UNTER DEN LINDEN**  
**GREEN ROOM**

# MITTAGSTISCH

## **Little Green Rabbit Salatmischung**

mit Granatapfelkernen, Gurken, getrockneten  
Tomaten, Sprossen & Kirschtomaten  
und

**Burratina aus Büffelmozzarella,  
Basilikum & bunten Tomaten** <sup>GF</sup>

**8 / 12 €**

## **Weißer Quinoa,**

Edamame, Kimchi & schwarzer Sesam <sup>GF, V</sup>

**8 / 12 €**

## **Gebratene Hähnchenbrust &**

gehobelter Parmesan <sup>GF</sup>

**8 / 12 €**

## **Black Tiger Garnelen** <sup>GF</sup>

**10 / 14 €**

*Dressing-Auswahl: Balsamico <sup>GF, V</sup>, Dijon-Senf <sup>GF, V</sup> & Mango <sup>GF, V</sup>*

**Chili con Carne Suppe**

mit Crème fraîche & Frühlingslauch <sup>GF</sup>

**7 €**

**Rote Linse-Kokos Suppe**

mit Cashewnüssen & Erbsensprossen <sup>GF, V</sup>

**7 €**

**Monatssuppe**

**7 €**

### **Tagliatelle**

an getrüffelter Weißweinsauce mit grünem Spargel,  
Kirschtomaten & gehobeltem Parmesan

**17 €**

### **Gebratenes Lachsfilet (160 g)**

mit Koriander-Limetten-Pesto, geröstetem Blumenkohl,  
Pak Choi & Shiitake <sup>GF</sup>

**18 €**

### **Entrecôte vom Rind (180 g)**

mit Steak-Butter, saisonalem Pfannengemüse &  
Kürbispüree <sup>GF</sup>

**22 €**

### **Gelbes Thai Curry,**

mit schwarzem Sesam, Chili,  
Shiso-Kresse & Quinoa-Reis <sup>GF, V</sup>

**12 €**

\*\*\*

### **Bunter Beilagen-Salat**

mit Granatapfelkernen, Gurken, getrockneten  
Tomaten, Sprossen & Kirschtomaten <sup>GF, V</sup>

**5 €**

# DESSERT

## **Homemade Karottenkuchen**

mit Mango-Sorbet & karamellisiertem Ingwer <sup>V</sup>

**6 €**

## **Mandelmilch Panna Cotta**

mit Hafer-Crumble & Goji-Beeren

**6 €**

## **Vitamin Shot**

saisonaler Obstsalat & geröstete Nüsse <sup>GF, V</sup>

**6 €**

GF = glutenfrei; V = vegan

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



**UNTER DEN LINDEN**  
**GREEN ROOM**

## GETRÄNKEKARTE

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Vöslauer still oder prickelnd 0,33 l	3,00 €
Vöslauer 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 €
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 €
Rauch Eistee 0,33 l Zitrone oder Pfirsich	3,50 €
Matcha 0,33 l Limette oder Grapefruit	4,00 €
Proviant Schorle 0,33 l Apfel, Kirsche & Granatapfel, Rhabarber oder Maracuja-Orange	3,50 €
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 (Rosso/ Bianco) 4 cl	5,00 €

## SCHAUMWEINE & CHAMPAGNER

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 €
Frischer Tee	
Minze oder Ingwer	4,00 €
Tee	
English Breakfast, Darjeeling, Alpenkräuter, Sonnengruß, Kamille, Waldbeere, Pfefferminze	4,00 €