

R E S T A U R A N T  
**LEBENSWERK**  
S I N C E 1 8 7 8

*Zur Einstimmung auf ein leckeres Essen  
empfehlen wir Ihnen einen Apéritif:*

*Glas Prosecco  
„This“*

7,00 €

*Glas Prosecco  
“Motivo” rosé*

7,00 €

*„Vin Tonic“*

*Grüner Veltliner/ Tonic Water*

8,00 €

*„Lillet Wild Berry“*

*Lillet / Schweppes Wild Berry / Beerenfrüchte*

8,00 €

*-auch alkoholfrei-*

*Mandelsirup / Schweppes Wild Berry / Früchte*

6,00 €

*P31 Spritz*

*P31-Aperitivo Green / Prosecco / Limette*

8,00 €

R E S T A U R A N T  
**LEBENSWERK**  
S I N C E 1 8 7 8

## *Unsere Muttertagmenüs*

### Menü-Suppen zur Wahl

#### **Klassische Rinderkraftbrühe**

*Gemüsejulienne / Eierstich / Markklößchen*

oder

#### **Spargelcrèmesuppe**

*Croûtons / Kräuteröl*

### Menü 1

#### **Mit Mozzarella und Tomaten gefüllte Kikok Hähnchenbrust**

*cremiges Spargelragout / Belper Knolle / Gnocchi*

37,00 €

### Menü 2

#### **Gebratene Maischollenfilets**

*Krabben in Limettenvelouté / Frühlingssalat / Salzkartoffeln*

39,00 €

### Menü 3

#### **Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken**

*Gurkensalat / Preiselbeeren / Bratkartoffeln*

39,00 €

**alternativ mit**

*einer Portion Spargel & Petersilienkartoffeln*

45,00 €

R E S T A U R A N T  
**LEBENSWERK**  
S I N C E 1 8 7 8

Menü 4

**48h gegarte Ochsenbacke in eigener Sauce**

*Kartoffel-Stielmusstampf / Karottengemüse*

39,00 €

Menü 5

**Vegetarische Parmesangnocchi**

*Rote Bete Carpaccio / Rucola / Tempura Brokkoli*

33,00 €

Menü 6

**Gegrilltes Rumpsteak – 220g**

*Pfeffersauce oder Kräuterbutter  
Frühlingsgemüse / Bratkartoffeln*

45,00 €

Menü 7

**Spargel "Pur"**

*Hollandaise / Petersilienkartoffeln*

35,00 €

**alternativ mit**

*Schinkenvariation*

39,00 €

Menü-Dessert

**Bayrisch`Creme mit Mango-Maracujagelee**

*Vanilleeis*

**Liebe Gäste,**

alle Gastronomiebetriebe sind verpflichtet Ihnen Auskunft über enthaltene Allergene in den angebotenen Speisen zu geben. Unsere Speisekarte variiert. Eine Übertragung von Allergenen von Speise zu Speise können wir nicht ausschließen und daher auch keine Garantie für enthaltene Allergene übernehmen. Wenn Sie sich vegetarisch oder vegan ernähren, eine Diät halten oder auf etwas allergisch reagieren, sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter bitte an.

R E S T A U R A N T  
L E B E N S W E R K  
S I N C E 1 8 7 8

*...zum Abschluss empfehlen wir:*

*Etter Zuger Kirsch*

*2 cl / 7 €*

*Etter Vieille Poire Williams*

*2 cl / 7 €*

*Etter Framboise (Himbeere)*

*2 cl / 7 €*

*Sarpa di Poli*

*2cl / 8 €*

*Über unseren NEWSLETTER informieren wir Sie gerne über unsere  
Gourmetabende, Weinpräsentationen „PARK 90“, Küchenparty's, Studio 54.*

*Melden Sie sich doch einfach auf [www.platte.de](http://www.platte.de) an.*

*Jetzt schon reservieren:*

*Fine Dining in Seppel's Esszimmer  
Unser 7-Gang ☆ Gourmetmenü*

*Sonntag, 1. Dezember `24*