

# TWENTYTWO RESTAURANT

## Wochenmenü

02.04.-05.04.2024

Montag 11:30-14:00 / Di-Fr 11:30-17:00

### Vorspeisen

Brot & Butter

*Hausgemachtes Sauerteigbrot & Butter mit Wiener Miso*

4,-

Vitello Tomato

*Kalbfleisch . Tomatencreme . Tomatenflocken*

4,9

Gemüsecremesuppe

*Olivenöl & Kresse*

3,9

### Hauptspeisen

Käsespätzle

*mit Röstzwiebel & Schnittlauch*

9,9

Bärlauchknödel

*mit brauner Butter & Belper Knolle*

9,9

Lammragout

*mit Wurzelgemüse, Polentakrustel & Bärlauchmayo*

12,9

Steingarnele

*mit Tagliatelle, Bisque & Kräuter*

12,9

Poke Bowl

*Cous Cous . Crispy Chicken . Sesam . Karfiol*

12,5

Bio Kalbschnitzel vom Höllerschmied

*Erdäpfelsalat . Preiselbeere . Zitrone*

35,5

### Desserts

Mohnkuchen

*Fruchtragout*

3,9

Pralinen

*Serviert in unserer Holzbox /pro Stück*

1,5

Gerne geben wir mündlich Auskunft über mögliche Allergene

# TWENTY TWO

## R E S T A U R A N T

### menu of the week

02.04.-05.04.2024

Monday 11:30-14:00 / Tu-Fr 11:30-17:00

#### starter

bread & butter

*homemade sour dough bread & butter with vienna miso*

4,-

vitello tomato

*veal . tomato . tomato flakes*

4,9

vegetables cream soup

*olive oil & cress*

3,9

#### main course

cheese spätzle

*with deep fried onions & chives*

9,9

wild garlic dumplings

*with brown butter & belper cheese*

9,9

lamb ragout

*with root vegetables, polenta & wild garlic mayo*

12,9

tiger prawn

*with pasta, bisque & herbs*

12,9

poke bowl

*cous cous . crispy chicken . sesame . cauliflower*

12,5

bio veal from „Höllerschmied“

*potato salad . cranberries . lemon*

35,5

#### desserts

poppy seed cake

*fruit ragout*

3,9

pralines

*served out of our wood box / per piece*

1,5

*if you like we give you more information about possible allergic options*