

GEMMELS  
TÖCHTER

Gemmels Lunch

**NEUE MITTAGSKARTE**

*ab 31.10.2023*



# GEMMELS LUNCH

## Vorspeisen

**FISCHSUPPE** 14,5  
ROUILLE | KNOBLAUCHBROT

 **KÜRBISSUPPE** vom Hokkaido 6,5  
CROUTONS

WAHLWEISE MIT GARNELE 8,8

 **LINSENSALAT** 8,0

 STAUDENSELLERIE | FRISEE | HONIG | DILL

WAHLWEISE MIT RÄUCHERLACHS 12,0

 **KLEINER SALAT** 7,3  
BACON | KRÄUTERQUARK

 OHNE BACON & QUARK 4,8

+ GARNELE 9,6

# GEMMELS LUNCH

## Hauptspeisen

	<b>KALBS CORDON BLEU</b> SCHINKEN   KÄSE POMMES & KETCHUP	28,5
	<b>SAIBLING</b> GEMÜSE DER SAISON   KARTOFFELN	25,0
	<b>KARTOFFEL - PILZ - PFANNE</b> SHIITAKE   CHAMPIGNONS   PARMESAN   SPINAT	15,9
	<b>GEMM BOWL</b> COUSCOUS   GEMÜSE DER SAISON   SALAT	15,0
		
	<b>CAESARSALAT</b> ROMANASALAT   PARMESAN   CROUTONS   PARMESANDRESSING	11,0
	<b>GROßER SALAT</b> BLATTSALAT   GEMÜSE DER SAISON	11,5
		

### TOPPINGS

HÄHNCHENBRUST	4,0
GARNELEN - 3 STÜCK	6,9
FALAFEL	3,0
1/2 AVOCADO	2,5
RÄUCHERLACHS	4,0

# GEMMELS LUNCH

## Nachspeisen

 **CRÈME BRÛLÉE** 8,5  
FRÜCHTE DER SAISON

 **BANANENKUCHEN** 9,5  
KARAMELLISIERTE BANANEN | WALNUSS

 **VEGETARISCH**

 **GLUTENFREI**

 **VEGAN**

 WIR KOCHEN HÄUFIG MIT KNOBLAUCH UND/ODER ZWIEBELN. AUS GEBEHEM ANLASS BITTEN WIR EUCH, BEI ALLERGIEN EINER ODER BEIDER ZUTATEN, BEI DER BESTELLUNG DARAUF HINZUWEISEN.

UNSER SERVICEPERSONAL GIBT IHNEN GERNE AUSKUNFT ZU  
ZUSATZSTOFFEN & ALLERGENEN  
ALLE PREISE IN EURO, INKLUSIVE MEHRWEHRTSTEUER

## #gebühretstöchtercommunity

Handwerklich hergestelltes Speiseeis. Milcheis aus Bliesgau-  
Milch und fruchtige Sorbets. - beziehen wir natürlich von unseren  
Nachbarn der **HENRY'S EISMANUFAKTUR**.

Dominik und sein Team zaubern ausgefallene Sorten nach  
unseren Wünschen.

[WWW.HENRY'S-EISMANUFAKTUR.DE](http://WWW.HENRY'S-EISMANUFAKTUR.DE)

Leckeres Sauerteigbrot, herzhaftes Bagels & fluffigen Brioche  
beziehen wir bei unseren indirekten Nachbarn

**BROT & SINNE**.

Die vielfach ausgezeichnete Bäckerei arbeitet mit traditionellen  
Gärverfahren & Mehl aus dem Saarland.

[WWW.BROTUNDSINNE.DE](http://WWW.BROTUNDSINNE.DE)

- Saarbrücker Edelpilze mit Bio-Zertifizierung  
beziehen wir bei  
**MIRKO KALKUM**,

der diese in den Saarbrücker Stadtstein-Stollen züchtet.  
[WWW.EDELPILZZUCHT-SAARBRÜCKEN.DE](http://WWW.EDELPILZZUCHT-SAARBRÜCKEN.DE)