



Business lunch

- 14.10.2024 bis 18.10.2024 -

Montag bis Freitag, 12:00 Uhr bis 14:30 Uhr

Suppen & Vorspeisen

Gedeck - Brot, Bio-Olivenöl & Meersalzflocken	1,9
Kleiner gemischter Salat mit Eisberg & Rohkost in Vinaigrette	4,9
Kürbiscremesuppe	6,9

Hauptspeisen

Großer gemischter Salat mit Eisberg & Rohkost in Vinaigrette	9,9
...mit Putenstreifen oder vegetarische Maultaschen	13,9
Pasta mit Muscheln, Tintenfisch, Gemüsestreifen & Tomate	9,9
Parmesan extra	1,5
Röstbrot mit getrockneten Tomaten, Spiegelei & Schinken	10,9
Kürbisravioli mit Spitzkohl, Romanesco & Pilzen	12,9
Fischtranchen auf Gemüsereis mit Thymianschaum	13,9
Tranchen vom Kalbstafelspitz mit Gemüse & Kartoffeltaschen	18,9

Kuchen der Woche

Zwetschgen-Streusel-Kuchen	4,5
geschlagene Sahne	1

Immer Donnerstags ist Tatartag im Qube

180g Rindertatar, Senfsauce, Chili, Kapernäpfel & Röstbrot	15,9
------------------------------------------------------------	------

Bei Allergien wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal



Mittagskarte

Montag bis Freitag, 12:00 Uhr bis 14:30 Uhr

Apero & Snacks

Kleiner Dinkelbrotlaib für 2-4 Personen mit spanischem Bio-Olivenöl, Fleur de Sel & Dips	9,9
Thai Chick'n Sticks - 6 Knusprige Teig-Zigarren mit scharfer Füllung & Sweet Chili Dip	9,9
Kleiner Aperitif mit marinierten Kalamata Oliven, Parmesan & Schwarzwälder Landjäger	11,9

Suppe & Vorspeisen

Crispy Gemüsesticks mit Hummus & Aioli - vegan Rote Bete & Brokkoli - Karotte & Orange - Mais	10,9
Tom Yam Gung mit Wildgarnelen, Egerlingen Frühlingslauch, Chili & Koriander	12,9
Gebratene Rotgarnelen in Knoblauchbutter mit Tomaten & Frühlingslauch dazu Röstbrot	16,9
Roh mariniertes Thunfisch mit Wakamesalat, Ingwer, Wasabimayonnaise & Teriyakisauce	18,9

Grünzeug

Gemischte Blattsalate mit Rohkost & Sprossen in Rote Bete-Apfel-Vinaigrette	9,9 13,9
mit Gemüsesticks - vegan	6,9
mit gebratenem Ziegenkäse & Thymianhonig	8,9
mit Rinderstreifen oder Wildgarnelen	10,9

Hauptgänge

Putenschnitzel mit Pilzrahmsoße & Pommes Frites	19,9
Gemüsemaultaschen mit Röstzwiebeln auf Kräuter-Pilzragout - vegan	24,9
Maishähnchenbrust mit buntem Gemüse Rosmarinkartoffeln & Jus	24,9



Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Zitrone, Preiselbeeren & Kartoffel-Gurken-Salat	32,9
Rinderrückensteak mit buntem Gemüse Rosmarinkartoffeln & Jus	35,9
Kurz gebratenes Thunfischsteak in Sesamkruste, Teryakisauce & Rettich-Gurken-Salat	36,9
Rinderfiletmedaillons mit buntem Gemüse Rosmarinkartoffeln & Jus	44,9
Dessert	
Sorbetvariation mit Beeren	7,9
Schokoladentrüffel mit Sorbet	10,9