



Limpach's Gelüsteküche

Vorspeisen

Salate	Limpach's Salat Knackiger Marktsalat Gemüse Belper Knolle	12
	Frühlingsalat Coppa Chips marinierte Granatapfelkerne Hüttenkäse	15
Vorspeisen	Crevetten-Ananascocktail Belper Knolle kandierte Szechuan Mandeln	18
	Rinds-Tatar Toast Butter mild rassig scharf	28 als Hauptgang 36
	Vorspeise-Empfehlung Gerne servieren wir Ihnen zudem die Empfehlung aus unserem Gelüstemenü	15
Suppen	Solothurner Wysüpli Rahmhaube Kräuter-Ciabattachip	13
	Grüne Petersilien-Wurzelsuppe Bärlauch-Grissini	13
	Suppen-Empfehlung Gerne servieren wir Ihnen zudem die Empfehlung aus unserem Gelüstemenü	13



Limpach's Gelüsteküche

Haus-Spezialitäten

Haus-Spezialitäten	Limpach's Cordon bleu	36
	Doppeltes Schweinsnierstück-Schnitzel Burehamme Buechibärger Schlosskäse Pommes frites Marktgemüse	
	Rindsfilet	200g 48
	Kartoffelgratin Marktgemüse Kräuterbutter Chimichurri BBQ-Sauce	
	Darf's ein bisschen mehr sein?	100g 10
	Rindsfilet Stroganoff	43
	Paprikasauce Peperonistreifen Zwiebeln Champignons Randen Cornichons Sauerrahm Reis	
Ab 2 Pers. Am Tisch filetiert	Wolfsbarsch aus dem Ofen in der Meersalzkruste Mit Nussbutter und Weissweinsauce dazu kleines, feines Gemüse und Beilage nach Wahl (Zubereitungszeit 35-40 Min.)	p.Pers 59
Beilagen	Kartoffelgratin, Pommes frites, Rosmarinkartoffeln, Reis, Trüffelrisotto	



Limpach's Gelüsteküche

Frühlings-Klassiker

Immer gut Und beliebt...	Ossobuco Gremolata Frühlingsgemüse Mascarponerisotto	42
	Gefülltes Pouletbrüstli „Mediterrana“ Ratatouille Frühlingskartoffeln	34
	Hauptgang-Empfehlung Gerne servieren wir Ihnen zudem die Empfehlung aus unserem Gelüstemenü	42



Limpach's Gelüsteküche

Vegan | Vegetarisch | Fisch

Vegetarisch	Limpach's Gemüselasagne Bechamel feines Marktgemüse Tomatensauce	28
Vegan	Gefüllte Zucchini Bulgur Gemüse Kokos-Curry Sauce	26
	Fisch-Empfehlung Gerne servieren wir Ihnen zudem die Empfehlung aus unserem Gelüstemenü	42