



BUSINESS LUNCH

02.01. – 03.01. & 07.01. – 10.01.

11:30 – 15:00 Uhr

Maronensamtsuppe

Lauch | Bauchspeck | Zitrone

Brust vom Schwarzfederhuhn und Konfit

Kartoffelpüree | Erbsen und Schoten | Trüffel

ODER

Fjord Forellenfilet

Graupenrisotto | gebratene Zucchini | Curryschaum

ODER

Caramelline mit Scamorza

Roter Chicorée | Parmesanschaum | Kresse

Espresso

Praline

Fisch/ Fleisch: € 42,00

vegetarisch: € 39,00

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder diätetische Anforderungen.

Einige Speisen können roh oder nicht pasteurisiert sein.

Alle Preise in Euro inklusive Steuer.



BUSINESS LUNCH

02.01. – 03.01. & 07.01. – 10.01.

11:30 – 15:00 Uhr

Chestnut seed soup

leek | bacon | lemon

Breast of black-feathered chicken and confit

mashed potatoes | peas and snap peas | truffle

OR

Fjord trout fillet

pearl barley risotto | fried zucchini | curry foam

OR

Caramelline with scamorza

red chicory | parmesan foam | cress

Espresso

chocolate

Fish / meat: € 42,00

vegetarian: € 39,00