



BUSINESS LUNCH

22.04. – 25.04.

11:30 – 15:00 Uhr

Wildkräutersalat

Belugalinsen | Wurzelgemüse | XO-Balsamico | Croûtons

Stubenküken

Brust und konfierte Keule | Polenta | grüner Spargel | Jus
ODER

Gebrautes Zanderfilet

Fregola Sarda | Spitzpaprika | Curryschaum
ODER

Taglierini mit Basilikumpesto

Halb getrocknete Tomaten | Pinienkerne | Parmesan

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

01.04. – 04.04.

11:30 – 15:00 Uhr

Wild herb salad

beluga lentils | root vegetables | xo balsamic vinegar | croutons

Poussin

breast and confit leg | polenta | green asparagus | jus

OR

Roasted pike-perch fillet

fregola Sarda | pointed peppers | curry foam

OR

Taglierini with basil pesto

semi-dried tomatoes | pine nuts | Parmesan cheese

Espresso

chocolate

Fish / meat: € 42,00

vegetarian: € 39,00