



## **APERITIF**

### **Rosmarin Spritz**

*auch als alkoholfreie Variante erhältlich*

**11**

### **Gerard Betrand - Languedoc-Roussillon - Frankreich**

Hampton Water Sparkling Rosé - 0,1 l

**9,5**

## **WEINEMPFEHLUNG**

### **2023 Johner Estate · Wairarapa · Neuseeland**

Sauvignon Blanc - 0,1 l

**8,5**

### **2022 Axel Bauer · Bühl · Baden**

Pinot Gris – Handwerk – Badischer Landwein - 0,1 l

**6,5**

### **2023 Weingut Ludwig · Thörnich · Mosel**

Thörnicher Riesling - 0,1 l

**5,5**

### **2021 Von Winning · Pfalz · Deutschland**

Noir-Cuvée · Cabernet Sauvignon / Merlot - 0,1 l

**9,5**

### **2011 Bodegas Roda · Haro · Spanien**

Roda MAGNUM · Tempranillo/ Graciano/ Garnacha - 0,1 l

**13**

Alle Weine enthalten Sulfite.

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder diätische Anforderungen.

Einige Speisen können roh oder nicht pasteurisiert sein.

Alle Preise in Euro und inklusive Steuer.



## **BUSINESS LUNCH**

14.10. – 17.10.

11:30 – 15:00 Uhr

---

### **Pastinakensuppe**

Petersilienfritt | Croûtons | Kräuteröl

\*\*\*

### **Ossobuco**

geschmorte Kalbsbeinscheiben | Gremolata | Safranrisotto

ODER

### **Kabeljau**

Kartoffelpüree | Blumenkohl | Beurre Blanc

ODER

### **Auberginenlasagne**

getrocknete Tomaten | Pinienkerne | Parmesan

\*\*\*

### **Dampfnudel**

Vanillesoß' | Beeren

\*\*\*

### **Espresso**

Praline

---

Fisch/ Fleisch: € 53,00

vegetarisch: € 50,00

Ohne Dessert:

Fisch/ Fleisch: € 45,00

vegetarisch: € 42,00

Bitte informieren Sie uns über eventuelle Allergien oder Ernährungsbedürfnisse.

Alle Preise in Euro inklusive Steuer.

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder diätische Anforderungen.

Einige Speisen können roh oder nicht pasteurisiert sein.

Alle Preise in Euro und inklusive Steuer.



## **APERITIF**

### **Rosmary Spritz**

*also available as a non-alcohol version*

**11**

### **Gerard Bertrand - Languedoc-Roussillon - France**

Hampton Water Sparkling Rosé - 0,1 l

**9,5**

## **WINE RECOMMENDATION**

### **2023 Johner Estate · Wairarapa · Neuseeland**

Sauvignon Blanc - 0,1 l

**8,5**

### **2022 Axel Bauer · Bühl · Baden**

Pinot Gris – Handwerk – Badischer Landwein - 0,1 l

**6,5**

### **2023 Weingut Ludwig · Thörnich · Mosel**

Thörnicher Riesling - 0,1 l

**5,5**

### **2021 Von Winning · Pfalz · Deutschland**

Noir-Cuvée · Cabernet Sauvignon / Merlot - 0,1 l

**9,5**

### **2011 Bodegas Roda · Haro · Spanien**

Roda MAGNUM · Tempranillo/ Graciano/ Garnacha - 0,1 l

**13**

All wines contain sulfites.

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder diätische Anforderungen.

Einige Speisen können roh oder nicht pasteurisiert sein.

Alle Preise in Euro und inklusive Steuer.



## **BUSINESS LUNCH**

07.10. – 10.10.

11:30 – 15:00 Uhr

---

### **Parsnip soup**

Parsley fritters | Croutons | Herb oil

\*\*\*

### **Ossobuco**

braised veal shanks | gremolata | safran risotto

OR

### **Cod**

mashed potatoes | cauliflower | beurre blanc

OR

### **Eggplant lasagna**

sun-dried tomatoes | pine nuts | parmesan cheese

\*\*\*

### **Steamed dumplings**

vanilla sauce | Berries

\*\*\*

### **Espresso**

chocolates

---

Fish / meat: € 53,00

vegetarian: € 50,00

Without dessert:

Fish / meat: € 45,00

vegetarian: € 42,00

Please inform us of any allergies or dietary requirements.

Some foods may be raw or unpasteurized.

All prices are in euros and include tax.

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder diätische Anforderungen.

Einige Speisen können roh oder nicht pasteurisiert sein.

Alle Preise in Euro und inklusive Steuer.