



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 Weingut Heitlinger · Kronau · Baden

Auxerrois - 0,1 l

7

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

2015 Schloss Halbturn · Halbturn · Österreich

Koenigsegg Rot Zweigelt/ Blaufränkisch/ St. Laurent - 0,1 l

8

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

28.10. – 31.10.

11:30 – 15:00 Uhr

Kürbissuppe

Kokosnuss | steirisches Kernöl | karamellisierte Kerne

Roastbeef „medium“

Kartoffelgratin | Kürbisspalten | gegrillte Zucchini | Zwiebeljus
ODER

Gebratene Black Tiger Garnelen

Koshihikari Reis | Edamame und Schoten | roter Curryschaum
ODER

Caramelle

Scamorza | konfierte Kirschtomaten | Mais | Parmesanchip

Birnentarte

mit Vanilleeis

Espresso

Praline

Fisch/ Fleisch: € 53,00
vegetarisch: € 50,00

Ohne Dessert:
Fisch/ Fleisch: € 45,00
vegetarisch: € 42,00



APERITIF

Rosmary Spritz

also available as a non-alcoholic version

11

Gerard Bertrand - Languedoc-Roussillon - France

Hampton Water Sparkling Rosé - 0,1 l

9,5

WINE RECOMMENDATION

2023 Weingut Heitlinger · Kronau · Baden

Auxerrois - 0,1 l

7

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

2015 Schloss Halbturm · Halbturm · Austria

Koenigsegg Rot Zweigelt/ Blaufränkisch/ St. Laurent - 0,1 l

8

2011 Bodegas Roda · Haro · Spain

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

28.10. – 31.10.

11:30 – 15:00 Uhr

Pumpkin Soup

coconut | styrian seed oil | caramelized seeds

Roastbeef „medium“

potato gratin | pumpkin wedges | grilled zucchini | onion jus

OR

Fried Black Tiger Prawns

koshihikari rice | edamame and pods | red curry foam

OR

Caramelle

scamorza | candied cherry tomatoes | corn | parmesan chip

Pear Tart

with vanilla ice cream

Espresso

chocolates

Fish / meat: € 53,00

vegetarian: € 50,00

Without dessert:

Fish / meat: € 45,00

vegetarian: € 42,00