



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.



Young Talents

LEHRLING LUNCH

Abdessamad, Felix und Aaron

21.10. – 24.10.

11:30 – 15:00 Uhr

Erbsen-Lauch-Quiche

Crème fraîche Vinaigrette | Bacon | Wildkräutersalat | Kräuteröl

Boeuf Stroganoff

Steinchampignons | Essiggurke | rote Bete | Knöpfe

ODER

Lachsforellenfilet

Petersilienkartoffeln | Wirsing | Dashi Beurre Blanc

ODER

Kürbisrisotto

Kürbisspalten | geröstete Kerne | steirisches Kernöl

Schokoladenbrownie

Erdnuss | Mango Sorbet | Kokosschaum | Baiser

Espresso

Praline

Fisch/Fleisch: € 50,00

vegetarisch: € 47,00

Ohne Dessert:

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.

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-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.



Young Talents

APPRENTICE LUNCH

Abdessamad, Felix und Aaron

21.10. – 24.10.

11:30 – 15:00 Uhr

Pea-Leek-Quiche

crème fraîche vinaigrette | bacon | wild herb salad | herb oil

Boeuf Stroganoff

button mushrooms | pickles | beetroot | knöpfle

OR

Salmon Trout Fillet

parsley potatoes | savoy cabbage | dashi beurre blanc

OR

Pumpkin Risotto

pumpkin wedges | roasted seeds | styrian seed oil

Chocolate Brownie

peanut | mango sorbet | coconut foam | baisier

Espresso

chocolate

fish/meat: € 50,00

vegetarian: € 47,00

Without dessert:

fish/meat: € 42,00

vegetarian: € 39,00

Please inform us of any allergies or dietary requirements

Some dishes 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.