

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 · Österreich

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

9,5

2011 Bodegas Roda·Haro·Spanien

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

13

Alle Weine enthalten Sulfite.



BUSINESS LUNCH

18.11. – 21.11. 11:30 – 15:00 Uhr

Kohlrabicremesuppe

geräucherter Lachs | Lauchgemüse | Raz el Hanout

Cordon Bleu

Kalbsrücken mit Schinken und Käse gefüllt | Bratkartoffelsalat ODER

Gedämpfter Kabeljau

Buchweizen | Schwarzwurzel | Pilzschaum ODER

Serviettenknödel a la creme

Waldpilze in Rahm | Kräuter | geschmelzte Zwiebel

Creme Brûlée

Kürbis-Vanilleeis | karamellisierte Kerne

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.



APERITIF

Rosmary Spritz

also available as a non-alcoholic version

11

Gerard Betrand - 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 Halbturn · Halbturn · Austria

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

9,5

2011 Bodegas Roda·Haro·Spain

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

13

All wines contain sulfites.



BUSINESS LUNCH

18.11. – 21.11. 11:30 – 15:00 Uhr

Kohlrabi Cream Soup

smoked salmon | leek | raz el hanout

Cordon Bleu

veal loin stuffed with ham and cheese \mid fried potato salad OR

Steamed Cod

pearl barley | black salsify | mushroom foam OR

Bread Dumplings a la Creme

wild mushroom in cream sauce | herbs | caramelized onion

Creme Brûlée

pumpkin-vanilla ice cream | caramelized seeds

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.