

APERITIF

Rosmarin Spritz

auch als alkoholfreie Variante erhältlich

11

Borgo Molino - Valdobbiadene - Italien

Motivo Prosecco Extra Dry Rosé - 0,1 l

8,5

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

Ջ

2022 Château l'Hospitalet · Languedoc-Roussillon · Frankreich

Grand Vin Rouge · Syrah, Grenache - 0,1 l

12

Alle Weine enthalten Sulfite.



BUSINESS LUNCH

25.11. – 28.11. 11:30 – 15:00 Uhr

Kartoffel-Lauch Suppe

Kalbswiener | Schnittlauch | Croûtons

Schweinefilet Maronenkruste

Rosenkohlherzen | Kartoffelplätzchen | Preiselbeerrahm ODER

Variation von Edelfischen

Risotto | roh marinierter Fenchel | Hummerschaum ODER

Kartoffelgnocchi Caprese

Büffelmozzarella | getrockente Tomaten | Basilikum | XO-Balsamico

Kokosnuss

Mango | Passionsfrucht

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

Borgo Molino - Valdobbiadene - Italy

Motivo Prosecco Extra Dry Rosé - 0,1 |

8,5

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

8

2022 Château l'Hospitalet · Languedoc-Roussillon · France

Grand Vin Rouge · Syrah, Grenache - 0,1 l

13

All wines contain sulfites.



BUSINESS LUNCH

25.11. – 28.11. 11:30 – 15:00 Uhr

Potato-Leek Soup

veal sausage | chives | croûtons

Pork Tenderloin with Chestnut Crust

brussels sprouts | potato | cranberry sauce OR

Variation of Noble Fish

risotto | raw-marinated fennel | lobster foam OR

Potato Gnocchi Caprese

buffalo mozzarella | dried tomatoes | basil | XO balsamic vinegar

Coconut

mango | passionfruit

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.