

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

2023 Gerard Betrand · Languedoc Roussillon · Frankreich

Heritage 1618 Picpoul de Pinet - 0,1 l

7,5

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.



Young Talents

LEHRLING-LUNCH

Abdessamad, Felix und Aaron

02.12. -05.12.

11:30 - 15:00 Uhr

Gebratener Halloumi

Rosmarinhonig | Paprika | Amaranth

Konfierte Entenkeulen

Maronen | Rotkohl | gebratene Knödel ODER

Fjordforellenfilet

Fregola Sarda | Zucchini | Curry-Zitronengrasschaum ODER

Caramelle

Scamorza | Radicchio | Parmesan

American Cheesecake

Heidelbeerkompott | Kalamansi

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.



APERITIF

Rosemary 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

2023 Gerard Betrand · Languedoc Roussillon · France

Heritage 1618 Picpoul de Pinet - 0,1 l

7,5

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

Ջ

2022 Château l'Hospitalet · Languedoc-Roussillon · France

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

13

All wines contain sulfites.



Young Talents

APPRENTICE LUNCH

Abdessamad, Felix and Aaron

02.12. -05.12.

11:30 - 15:00 Uhr

Fried Halloumi

rosemary honey | bell pepper | amaranth

Duck Confit

chestnuts | red cabbage | fried dumplings OR

Fjord Trout Fillet

fregola sarda | zucchini | curry-lemongrass-foam OR

Caramelle

scamorza | radicchio | parmesan

American Cheesecake

blueberry compote | kalamansi

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.