



## **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 · Halbturn · Österreich**

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

**8**

### **2022 Château l'Hospitalet · Languedoc-Roussillon · Frankreich**

Grand Vin Rouge · Syrah, Grenache - 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**

16.12. – 19.12

11:30 – 15:00 Uhr

---

### **Kartoffel-Gemüsesuppe**

Frischkäse | Schnittlauch | Croûtons

\*\*\*

### **Oldenburger Ente**

Kartoffelknödel | Rotkohl | Maronen

ODER

### **Variation von Edelfischen**

schwarzer Reis | Spitzpaprika | Hummerschaum

ODER

### **Allgäuer Käsespätzle**

Röstzwiebel | Bergkäse | Schnittlauch

\*\*\*

### **Schokoladenmousse**

piemonteser Haselnuss | Zartbitterschokolade

\*\*\*

### **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.

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**

### **Rosemary Spritz**

*also available as a non-alcoholic version*

**11**

### **Borgo Molino - Valdobbiadene - Italy**

Motivo Prosecco Extra Dry Rosé - 0,1 l

**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 Halbturm · Halbturm · 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.

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**

16.12. – 19.12

11:30 – 15:00 Uhr

---

### **Potato-Vegetable-Soup**

cream cheese | chives | croûtons

\*\*\*

### **Oldenburg duck**

potato dumplings | red cabbage | chestnuts

OR

### **Variation of Noble Fish**

black rice | pointed pepper | lobster foam

OR

### **Allgäu Cheese Spätzle**

fried onion | mountain cheese | chives

\*\*\*

### **Chocolate Mousse**

piemontese hazelnut | dark chocolate

\*\*\*

### **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.

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder diätische Anforderungen.

Einige Speisen können roh oder nicht pasteurisiert sein.

Alle Preise in Euro und inklusive Steuer.