



## **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**

06.01. – 09.01

11:30 – 15:00 Uhr

---

### **Kohlrabicremesuppe**

eingelegter Kohlrabi | Pumpernickel

\*\*\*

### **Zartes Hirschgulasch**

Spätzle | Topinambur | Preiselbeeren

ODER

### **Black Tiger Garnelen**

Buchweizen | Fenchelsalat | Bisque

ODER

### **Trüffelravioli mit Mascarpone**

Waldpilze | Belper Knolle | Pilzschaum

\*\*\*

### **Schokoladen-Crème Brûlée**

Haselnusseis | geröstete Haselnüsse

\*\*\*

### **Espresso**

Praline

---

Fisch/ Fleisch: € 53,00

vegetarisch: € 50,00

Ohne Dessert:

Fisch/ Fleisch: € 45,00

vegetarisch: € 42,00

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**

06.01. – 09.01.

11:30 – 15:00 Uhr

---

### **Kohlrabi Cream Soup**

pickled kohlrabi | pumpernickel

\*\*\*

### **Venison Goulash**

spätzle | topinambur | cranberries

OR

### **Black Tiger Prawns**

buckwheat | fennel salad | bisque

OR

### **Truffle Ravioli with Mascarpone**

mushrooms | belp truffle | mushroom foam

\*\*\*

### **Chocolate Crème Brûlée**

hazelnut ice cream | roasted hazelnuts

\*\*\*

### **Espresso**

chocolates

---

Fish / meat: € 53,00

vegetarian: € 50,00

Without dessert:

Fish / meat: € 45,00

vegetarian: € 42,00

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder diätische Anforderungen.

Einige Speisen können roh oder nicht pasteurisiert sein.

Alle Preise in Euro und inklusive Steuer.