



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



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 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.

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.