



APERITIF

Rosmarin Spritz

auch als alkoholfreie Variante erhältlich

11

Gérard Bertrand · Languedoc-Roussillon · Frankreich

Code Rouge Crémant de Limoux - 0,1 l

9,5

WEINEMPFEHLUNG

2024 Marco Felluga · Collio · Italien

Pinot Grigio - 0,1 l

9,5

2024 Weingut Odinstal · Wachenheim · Pfalz

Auxerrois 305 N.N. - 0,1 l

9,5

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

10.02. – 13.02.

11:30 – 15:00 Uhr

Curry-Zitronengrassuppe

Kokosnuss | Ananas | Sesam | Koriander

Saiblingsfilet

Perlgraupen | Blumenkohl | Purple Curry Beurre Blanc

ODER

Steak von der argentinischen Rinderhüfte

Rosmarinkartoffel | wilder Brokkoli | Béarnaise

ODER

Trüffelravioli

Waldpilze | Pilzschaum | Parmesan

Topfenknödel

Aprikose | Vanillesoße

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

Gérard Bertrand · Languedoc-Roussillon · France

Code Rouge Crémant de Limoux - 0,1 l

9,5

WINE RECOMMENDATION

2024 Marco Felluga · Collio · Italy

Pinot Grigio - 0,1 l

9,5

2024 Weingut Odinstal · Wachenheim · Palatinate Region

Auxerrois 305 N.N. - 0,1 l

9,5

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.



BUSINESS LUNCH

10.02. – 13.02.

11:30 – 15:00 Uhr

Curry Lemongrass Soup

coconut | pineapple | sesame | cilantro

Char Fillet

pearl barley | cauliflower | purple curry beurre blanc

OR

Argentinian Rump Steak

rosemary potatoes | wild broccoli | béarnaise

OR

Truffle Ravioli

wild mushrooms | mushroom foam | parmesan

Curd Cheese Dumplings

apricot | vanilla cream

Espresso

chocolates

Fish / meat: € 53,00

vegetarian: € 50,00

Without dessert:

Fish / meat: € 45,00

vegetarian: € 42,00