



## **APERITIF**

### **Rosmarin Spritz**

*auch als alkoholfreie Variante erhältlich*

**12**

### **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**

24.02. – 27.02.

11:30 – 15:00 Uhr

---

### **Rinderkraftbrühe**

Kräuterflädle | Wurzelgemüse | Kräuteröl

\*\*\*

### **Gebratene Perlhuhnbrust**

Polenta | Minimaïs | Johannisbeere | Madeirajus

ODER

### **Edelfischvariation**

Fenchel-Zitrussalat | lauwarmer Bulgur | Krustentierschaum

ODER

### **Taglierini Pesto Rosso**

Burrata | Pinienkerne | Rucola | Parmesanspähne

\*\*\*

### **Tarte au Chocolat mit Espresso**

\*\*\*

### **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*

**12**

### **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 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.



## **BUSINESS LUNCH**

24.02. – 27.02.

11:30 – 15:00h

---

### **Beef Broth**

herb pancakes | root vegetables | herb oil

\*\*\*

### **Roasted Guinea Fowl Breast**

polenta | corn | currant | madeira jus

OR

### **Variation of Noble Fish**

fennel citrus salad | lukewarm bulgur | crustacean foam

OR

### **Taglierini Pesto Rosso**

burrata | pine nuts | arugula | parmesan

\*\*\*

### **Tarte au Chocolat with Espresso**

\*\*\*

### **Espresso**

chocolate

---

Fish / meat: € 53,00

vegetarian: € 50,00

Without dessert:

Fish / meat: € 45,00

vegetarian: € 42,00