



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.



Young Talents

LEHRLING LUNCH

Felix, Aaron und Ramazan

03.02. – 06.02.

11:30 – 15:00 Uhr

Tomatencremesuppe

Burratina | Basilikum | Weißbrot

Geschmorte Rinderbacken

Kartoffel-Kräuterstampf | Rosenkohlherzen und Vanillemöhren | Schmorsoße

ODER

Taglierini con Gamba

Black Tiger Garnele | Zucchini | Krustentierschaum

ODER

Erbsenrisotto

Aquarelloreis | junge Erbse | Parmesanschaum

Apfelstreusel

mit Vanillecreme

Espresso

Praline

Fisch/ Fleisch: € 50,00

vegetarisch: € 47,00

Ohne Dessert:

Fisch/ Fleisch: € 42,00

vegetarisch: € 39,00

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder diätetische Anforderungen.

Einige Speisen können roh oder nicht pasteurisiert sein.

Alle Preise in Euro 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.



Young Talents

APPRENTICE LUNCH

Felix, Aaron and Ramazan

03.02. – 06.02.

11:30 – 15:00 Uhr

Tomato Cream Soup

burrata | basil | white bread

Braised Beef Cheeks

mashed potatoes with herbs | brussels sprouts and vanilla carrots | gravy

OR

Taglierini con Gamba

black tiger prawns | zucchini | crustacean foam

OR

Pea Risotto

aquarello rice | peas | parmesan foam

Apple Crumble

with vanilla cream

Espresso

Praline

fish/meat: € 50,00

vegetarian: € 47,00

Without dessert:

fish/meat: € 42,00

vegetarian: € 39,00

Please inform us of any allergies or dietary requirements

Some dishes may be raw or unpasteurized.

All prices are in euros and include tax.