



## **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**

03.03. – 06.03.

11:30 – 15:00Uhr

---

### **Kartoffel-Lauch-Suppe**

Räucherlachsstreifen | Schnittlauch | Schmand

\*\*\*

### **Rinderfiletspitzen "Stroganoff"**

Champignons | rote Bete | Essiggurken | Knöpfe

ODER

### **Gebratenes Label Rouge Lachsfilet**

Koshihikarireis | Edamame | Dashi-Beurre-Blanc

ODER

### **Cremige Käsespätzle**

Zwiebel <sup>3</sup> | Bergkäse | Emmentaler | Beilagensalat

\*\*\*

### **Apfelcrumble**

Rotweineis | Zimt

\*\*\*

### **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 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**

03.03. – 06.03.

11:30 – 15:00h

---

### **Potato Leek Soup**

smoked salmon strips | chives | sour cream

\*\*\*

### **Beef Tenderloin Tips "Stroganoff"**

mushrooms | beetroot | pickles | knoeple

OR

### **Fried Label Rouge Salmon Fillet**

koshihikari rice | edamame | dashi beurre blanc

OR

### **Creamy Cheese Spaetzle**

onion <sup>3</sup> | mountain cheese | emmental cheese | salad

\*\*\*

### **Apple Crumble**

red wine ice cream | cinnamon

\*\*\*

### **Espresso**

chocolate

---

Fish / meat: € 53,00

vegetarian: € 50,00

Without dessert:

Fish / meat: € 45,00

vegetarian: € 42,00