



APERITIF

Rosmarin Spritz

auch als alkoholfreie Variante erhältlich

12

Borgo Molino - Valdobbiadene - Italien

Motivo Prosecco Extra Dry Rosé - 0,1 l

8,5

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

31.03. – 03.04.

11:30 – 15:00 Uhr

Bärlauchsuppe

Croûtons | geröstete Mandelsplitter | Brunnenkresse

Rosa gebratener Kalbstafelspitz

Sauce Béarnaise | grüner Spargel | neue Kartoffeln

ODER

Gebratenes Medaillon vom Seeteufel

Krustentierschaum | Artischockengemüse | Venere-Reis

ODER

Perlgraupenrisotto

Junge Erbsen | Burrata | Zucchini

Kokos Panna Cotta

Mango | Passionsfrucht

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

Borgo Molino - Valdobbiadene - Italy

Motivo Prosecco Extra Dry Rosé - 0,1 l

8,5

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

31.03. – 03.04.

11:30 – 15:00h

Wild Garlic Soup

croûtons | roasted almond slivers | watercress

Roasted Veal Rump

sauce béarnaise | green asparagus | new potatoes

OR

Roasted Monkfish Medaillon

crustacean foam | artichoke vegetables | venere rice

OR

Pearl Barley Risotto

young peas | burrata | zucchini

Coconut Panna Cotta

mango | passion fruit

Espresso

chocolate

Fish / meat: € 53,00

vegetarian: € 50,00

Without dessert:

Fish / meat: € 45,00

vegetarian: € 42,00