



## **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 Weingut Heitlinger · Kronau · Baden**

Auxerrois - 0,1 l

**7**

### **2025 Weingut von Schleinitz · Kobern-Gondorf · Mosel**

Grauburgunder - 0,1 l

**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**

07.04. – 10.04.

11:30 – 15:00 Uhr

---

### **Curry-Zitronengraß Suppe**

Kokosmilch | Ananas | Sesam

\*\*\*

### **Cordon bleu vom Iberico Schwein**

Bergkäse | Preiselbeeren | Gurkensalat | Bratkartoffeln

ODER

### **Label Rouge Lachs auf der Haut gebraten**

Beurre Rouge | Erbsen und Schoten | Kräuter Quinoa

ODER

### **Taglierini Bärlauch**

Bärlauch Pesto von Dao | Parmesan | halbtrocknete Tomaten

\*\*\*

### **Rüblikuchen**

Kardamom | Frischkäse

\*\*\*

### **Espresso**

Praline

---

Fisch/ Fleisch: € 53,00

vegetarisch: € 50,00

Ohne Dessert:

Fisch/ Fleisch: € 45,00

vegetarisch: € 42,00

Bitte informieren Sie uns über eventuelle Allergien oder Ernährungsbedürfnisse.

Alle Preise in Euro inklusive Steuer.

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 - Italien**

Motivo Prosecco Extra Dry Rosé - 0,1 l

**8,5**

## **WINE RECOMMENDATION**

### **2024 Weingut Heitlinger · Kronau · Baden**

Auxerrois - 0,1 l

**7**

### **2025 Weingut von Schleinitz · Kobern-Gondorf · Mosel**

Grauburgunder - 0,1 l

**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.

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**

07.04. – 10.04.

11:30 – 15:00h

---

### **Curry Lemongrass Soup**

Coconut milk | Pineapple | Sesame

\*\*\*

### **Iberico pork cordon bleu**

cheese | cranberries | cucumber salad | roasted potatoes

OR

### **Label Rouge salmon seared skin-side down**

beurre Rouge | peas and snow peas | herb-infused quinoa

OR

### **Taglierini with wild garlic**

Wild garlic pesto from Dao | Parmesan | semi-dried tomatoes

\*\*\*

### **Carrot Cake**

cardamom | cream cheese

\*\*\*

### **Espresso**

chocolate

---

Fish/ meat: € 53,00

vegetarian: € 50,00

without dessert:

Fish/ meat: € 45,00

vegetarian: € 42,00

Kindly inform our staff of any allergies or dietary requirements.  
Some dishes may be served raw or contain unpasteurized ingredients.  
All prices are in euros, inclusive of tax.