



## **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**

28.04. – 01.05.

11:30 – 15:00 Uhr

---

### **Gurkenkaltschale**

Griechischer Joghurt | Dill | Räucherlachs

\*\*\*

### **Filet und Bauch vom heimischen Wollschwein**

Starkbier-Jus | Baby Karotten | Kartoffel-Nussbutter-Püree

ODER

### **Gebratene Black Tiger Garnelen**

Krustentierschaum | Edamame | Fregola Sarda

ODER

### **Gefüllte Zucchini**

Bunter Quinoa | Feta | Getrocknete Tomaten | Rucola

\*\*\*

### **Erdbeer Eclair**

Sahne | Vanille | Minze

\*\*\*

### **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 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.



## **BUSINESS LUNCH**

28.04. – 01.05.

11:30 – 15:00h

---

### **Cold Cucumber Soup**

greek yogurt | dill | smoked salmon

\*\*\*

### **Pork Belly and Tenderloin**

strong beer jus | baby carrots | mashed potatoes

OR

### **Fried Black Tiger Prawns**

crustacean foam | edamame | fregola sarda

OR

### **Stuffed Zucchini**

quinoa | feta cheese | dried tomatoes | arugula

\*\*\*

### **Strawberry Eclair**

cream | vanilla | mint

\*\*\*

### **Espresso**

chocolate

---

fish/ meat: € 53,00

vegetarian: € 50,00

without dessert:

fish/ meat: € 45,00

vegetarian: € 42,00