



## **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**

19.05. – 22.05.

11:30 – 15:00 Uhr

---

### **Wildkräutersalat**

Gelbe Bete | Ziegenkäse | eingelegte Zwiebeln

\*\*\*

### **Iberico Schweinebäckchen**

Spitzkohl | Kartoffelpüree | Schmorsoße

ODER

### **Edelfischvariation**

Bunter Quinoa | Gurkensalat | Krustentierschaum

ODER

### **Taglierini mit Bärlauchpesto**

weißer Spargel | geröstete Pinienkerne | Parmesanschaum

\*\*\*

### **Milchreis mit Rhabarberkompott**

Rhabarber | Zitrone | Vanille

\*\*\*

### **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 Halbtorn · Halbtorn · 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**

19.05. – 22.05.

11:30 – 15:00h

---

### **Wild Herb Salad**

yellow beet | goat cheese | pickled onions

\*\*\*

### **Iberico Pork Cheeks**

cabbage | mashed potatoes | gravy

OR

### **Fish Variation**

quinoa | cucumber salad | crustacean foam

OR

### **Taglierini with Wild Garlic Pesto**

asparagus | roasted pine nuts | parmesan foam

\*\*\*

### **Rice Pudding with Rhubarb Compote**

rhubarb | lemon | vanilla

\*\*\*

### **Espresso**

chocolate

---

fish/ meat: € 53,00

vegetarian: € 50,00

without dessert:

fish/ meat: € 45,00

vegetarian: € 42,00