



## 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 Halbtorn · Halbtorn · 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

02.06. – 05.06.

11:30 – 15:00Uhr

---

Feta-Melonensalat  
Minze | Jalapeño | Tomate

\*\*\*

Gebratene Maispouardenbrust  
Madeirajus | Bunter Spargel | Süßkartoffelpüree  
ODER  
Gebratenes Heilbuttfilet  
Beurre Rouge | Artischockengemüse | Bohnencassoulet  
ODER  
Perlgraupenrisotto  
Junge Erbsen | Pecorino | confierte Tomaten

\*\*\*

Gebackener Pfirsich  
Yuzu-Sake | Holunderblüteneis | Crumble

\*\*\*

Espresso  
Praline

---

Fisch/ Fleisch: € 53,00  
vegetarisch: € 50,00

Ohne Dessert:  
Fisch/ Fleisch: € 45,00  
vegetarisch: € 42,00



## 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 Halbturn · Halbturn · 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

02.06. – 05.06.

11:30 – 15:00h

---

Feta-Melon-Salad  
mint | jalapeño | tomatoes

\*\*\*

Corn-Fed Chicken Breast  
madeira jus | asparagus | mashed sweet potatoes

OR

Roasted Halibut Fillet  
beurre rouge | artichokes | bean cassoulet

OR

Pearl Barley Risotto  
peas | pecorino | confit tomatoes

\*\*\*

Baked Peach  
yuzu sake | elderflower ice cream | crumble

\*\*\*

Espresso  
chocolate

---

fish/ meat: € 53,00

vegetarian: € 50,00

without dessert:

fish/ meat: € 45,00

vegetarian: € 42,00