



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.



BUSINESS LUNCH

17.06. – 19.06.

11:30 – 15:00Uhr

Spargelcremesuppe

Spargelragout | Sauce Hollandaise | Schnittlauch

Pfälzer Stangenspargel

Sauce Hollandaise | neue Kartoffeln | Petersilie

+ gekochter Schinken

ODER

+ Label Rouge Lachsfilet

ODER

+ Kräuterflädle

Erdbeertiramisu

Mascarpone | Vanille | Erdbeeren

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 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.

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.



BUSINESS LUNCH

17.06. – 19.06.

11:30 – 15:00h

Asparagus Cream Soup

asparagus ragout | sauce hollandaise | chives

Asparagus Spears

sauce hollandaise | potatoes | parsley

+ cooked ham

OR

+ label rouge salmon

OR

+ herb pancake

Strawberry Tiramisu

mascarpone | vanilla | strawberry

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.