



## 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

23.06. – 26.06.

11:30 – 15:00Uhr

---

Vichyssoise

Kartoffeln | Lauch | Kräuteröl

\*\*\*

Gebratene Maishähnchenbrust

Grüner Spargel | Frühlingskartoffeln | Madeira-Rahmsoße

ODER

Gebratenes Lachsforellenfilet

Perlgraupen | Erbsen | Zitrus Beurre Blanc

ODER

Allgäuer Käsespätzle

Emmentaler | Bergkäse | Schmorzwiebeln

\*\*\*

Gefüllte Crêpes

Beeren | Vanilleeis | Puderzucker

\*\*\*

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

23.06. – 26.06.

11:30 – 15:00h

---

Vichyssoise

potatoes | leek | herb oil

\*\*\*

Roasted Corn-Fed Chicken

asparagus | potatoes | madeira cream sauce

OR

Roasted Salmon Trout

pearl barley | peas | citrus beurre blanc

OR

Cheese Spaetzle

emmental cheese | mountain cheese | braised onions

\*\*\*

Stuffed Crêpes

berries | vanilla ice cream | icing sugar

\*\*\*

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.