



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

30.06. – 03.07.

11:30 – 15:00Uhr

CousCous Salat

Tomaten | Gurke | Minze

Rinderfiletspitzen "medium"

Grüne Bohnen & Schoten | Rosmarinkartoffel | Sauce Bernaise

ODER

Edelfische und Boulliabaissearomen

Fenchel | Orange | Safran

ODER

Gegrillte Romanasalatherzen

Erbsen-Fetakrapfen | Joghurt | Granatapfelkerne

Zitronen-Minzsorbet

Bisquit | Sauerrahm | weiße Schokolade

Espresso

Praline

Fisch/ Fleisch: € 53,00

vegetarisch: € 50,00

Ohne Dessert:

Fisch/ Fleisch: € 45,00

vegetarisch: € 42,00



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

30.06. – 03.07.

11:30 H – 15:00 H

CousCous Salad

tomatoes | cucumber | mint

Beef filet tips "medium"

green beans & pods | rosemary potatoes | sauce béarnaise

ODER

Noble fish and Boulliabaisse flavors

fennel | orange | saffron

ODER

Grilled Romaine Lettuce Hearts

pea and feta pastries | yogurt | pomegranate seeds

Lemon-Mint Sorbet

sponge cake | sour cream | white chocolate

Espresso

chocolate

Fish/ Meat: € 53,00

vegetarian: € 50,00

without Dessert:

Fish/ Meat: € 45,00

vegetarian: € 42,00