



## 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

07.07. – 10.07.

11:30 – 15:00Uhr

---

### Wassermelonensalat

Feta | Gurke | Minze | eingelegter Rettich

\*\*\*

### Filet und Bauch vom Ibericoschwein

Minimöhren | Bimi | Kartoffelstampf | Rauchjus

ODER

Gebratenes Rotbarschfilet & Black Tiger Garnele

mediterranes Gemüse | Fregola | Chorizoschaum

ODER

Acquerellisotto

Pecorino | junge Erbsen | Kräuter

\*\*\*

### Maracuja Crème Brûlée

Vanille | Kokoseis

\*\*\*

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

07.07. – 10.07.

11:30H – 15:00H

---

### Watermelon Salad

feta | cucumber | mint | pickled radish

\*\*\*

### Iberian Pork Fillet and Belly

baby carrots | bimi | mashed potatoes | smoked jus

OR

### Fried Redfish Fillet & Black Tiger Shrimp

mediterranean vegetables | fregola | chorizo foam

OR

### Acquerello Risotto

pecorino | young peas | herbs

\*\*\*

### Passion Fruit Crème Brûlée

vanilla | coconut ice cream

\*\*\*

### Espresso

chocolate

---

Fish/ Meat: € 53,00

vegetarian: € 50,00

without Dessert:

Fish/ Meat: € 45,00

vegetarian: € 42,00