



APERITIF

Rosmarin Spritz
auch als alkoholfreie Variante erhältlich

12

Chandon · Mendoza · Argentinien
Garden Spritz- 0,1 l

10

WEINEMPFEHLUNG

2025 Domaine De la Chapelle · Chinon · Frankreich
Le Clos Rosé- 0,1 l

9

2025 Weingut von Schleinitz · Koborn-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.

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

14.07. – 17.07.

11:30 – 15:00Uhr

Mediterraner Brotsalat

Buffelmozzarella | Tomaten | rote Zwiebeln | Basilikum

Rosa gebratener Kalbstafelspitz

Grüner Spargel | Petersiliekartoffeln | Meerrettich | Frankfurter Kräuter

ODER

Gebratenes Saiblingsfilet

Perlgrauen | Zucchini | Schalotten-Beurre Blanc

ODER

In Olivenöl konfierte Perlina-Aubergine

Hummus | Granatapfel | Couscous

Mini Pavlova

Lemoncurd | Waldbeeren | Baiser

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

Chandon · Mendoza · Argentina

Garden Spritz- 0,1 l

10

WINE RECOMMENDATION

2025 Domaine De la Chapelle · Chinon · France

Le Clos Rosé- 0,1 l

9

2025 Weingut von Schleinitz · Koblenz-Gondorf · Mosel

Grauburgunder- 0,1 l

5

2023 Weingut Ludwig · Thörnich · Mosel

Thörnicher Riesling- 0,1 l

5,5

2015 Schloss Halbturm · Halbturm · 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

14.07. – 17.07.

11:30 – 15:00h

Mediterranean Bread Salad

buffalo mozzarella | tomatoes | red onion | basil

Pink Roasted Veal Rump

asparagus | parsley potatoes | horseradish | frankfurt herbs

OR

Roasted Char Fillet

pearl barley | zucchini | shallots beurre blanc

OR

Olive Oil Confit Perlina-Eggplant

hummus | pomegranate | couscous

Mini Pavlova

lemon curd | wild berries | meringue

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.