



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.



BUSINESS LUNCH

04.08. – 07.08.

11:30 – 15:00Uhr

Roter Chicoréesalat

gegrillter Pfirsich | Ziegenkäse | Walnüsse

Auf der Haut gebratene Maishähnchenbrust

Polenta | Babymais | wilder Brokkoli | Pfefferrahmsoße

ODER

Gebratenes Adlerfischfilet

Fregola Sarda | Paprika | Curry-Zitronengrasschaum

ODER

Taglierini mit Basilikum-Pesto

halbgetrocknete Tomaten | geröstete Pinienkerne | Parmesan

Stachelbeerstreusel

Crumble | Mürbeteig | Vanilleeis

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 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

04.08. – 07.08.

11:30 – 15:00h

Red Chicory Salad

grilled peach | goat cheese | walnut

Corn-Fed Chicken Breast

polenta | corn | broccoli | pepper cream sauce

OR

Grilled Meagre

fregola sarda | bell pepper | curry citrus foam

OR

Taglierini with Basil Pesto

semi-dried tomatoes | roasted pine nuts | parmesan

Gooseberry Crumble

crumble | short pastry | vanilla ice cream

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.