



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 · Koblenz-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

25.08. – 28.08.

11:30 – 15:00Uhr

Belugalinsensalat

Karotten | Za'atar | Joghurtsauce

Rinderfilet Stroganoff

Knöpfe | eingelegte Gurke | Champignon-Rahmsauce

ODER

Gebratenes Saiblingsfilet

Perlgrauben | bunte Zucchini | Curryschaum

ODER

Gebratener Serviettenknödel

Waldpilze | Spinat | Rahmsauce

Schokoladenbrownie

Himbeersorbet | weiße Schokolade | Beeren

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 · 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

25.08. – 28.08.

11:30 – 15:00h

Beluga Lentil Salad

carrots | za'atar | yogurt sauce

Beef Stroganoff

knoepfle | pickles | mushroom gravy

OR

Pan-Fried Char Fillet

pearl barley | zucchini | curry foam

OR

Pan-Fried Bread Dumplings

mushrooms | spinach | gravy

Chocolate Brownie

raspberry sorbet | white chocolate | berries

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.