



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

01.09. – 04.09.

11:30 – 15:00Uhr

Kartoffel-Lauch-Suppe

Crème Fraîche | Croûtons | Schnittlauch

Filet vom Wollschwein und geschmorte Backe

Kartoffelpüree | Wirsing | Schmorsauce

ODER

Gebratenes Lachsforellenfilet

Fregola Sarda | Basilikum | Zitrus Beurre Blanc

ODER

Rote Beete-Risotto

Taleggio | geröstete Mandel | Parmesanschaum

Gefüllter Crêpe

Vanilleeis | Wildheidelbeeren | Schlagsahne

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

01.09. – 04.09.

11:30 – 15:00h

Potato-Leek-Soup
crème fraîche | croûtons | chives

Mangalica Pork Fillet and Braised Cheek
mashed potatoes | savoy | gravy

OR

Pan-Fried Salmon Trout
fregola sarda | basil | citrus beurre blanc

OR

Beetroot Risotto
taleggio | roasted almonds | parmesan foam

Stuffed Crêpe
vanilla ice cream | blueberries | 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.