



APERITIF

Rosmarin Spritz

also available in a non-alcoholic version

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.

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder diätetische Anforderungen.

Einige Speisen können roh oder nicht pasteurisiert sein.

Alle Preise in Euro und inklusive Steuer.



BUSINESS LUNCH

08.09. – 11.09.

11:30 h – 15:00 h

Marinated Wild Herb Salad
grilled peach | cottage cheese | walnuts

Boiled Veal
green herb sauce | parsley potatoes | vegetables

OR

Fried Sea Bass Fillet
chorizo foam | bell pepper | risoni

OR

Kumpir
couscous | yogurt | pomegranate

Cottage Cheese Dumplings
apricot | vanilla | panko

Espresso
chocolate

Fish/ meat: € 53,00
vegetarian: € 50,00

without dessert:
Fish/ meat: € 45,00
vegetarian: € 42,00



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 Halbtorn · Halbtorn · 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

08.09. – 11.09.

11:30 – 15:00Uhr

Marinierter Wildkräutersalat
Gegrillter Pfirsich | Hüttenkäse | Walnüsse

Kalbstafelspitz
Frankfurter grüne Soße | Petersilienkartoffeln | buntes Marktgemüse

ODER
Gebratenes Wolfsbarschfilet
Chorizoschaum | rote Paprika | Risoni

ODER
Kumpir
CousCous | Joghurt | Granatapfel

Topfenknödel
Aprikose | Vanille | Panko

Espresso
Praline

Fisch/ Fleisch: € 53,00
vegetarisch: € 50,00

Ohne Dessert:
Fisch/ Fleisch: € 45,00
vegetarisch: € 42,00