



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

15.09. – 18.09.

11:30 – 15:00Uhr

Rote Chicoréeherzen

Feigen | Taleggio | geröstete Pekannuss

Roastbeef "medium" gebraten

cremige Polenta | Spitzpaprika | Babymais

ODER

Seeteufelfilet und Black Tiger Garnele

Jasminreis | Pak Choi | Tom-Kha-Gai-Schaum

ODER

Kartoffelgnocchi

Aubergine | Stracciatella | Basilikum

Schokoladen Crème Brûlée

Vanille aus Madagascar | Birnensorbet

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

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

15.09. – 18.09.

11:30 – 15:00 h

Red Chicory Hearts
figs | taleggio | roasted pecan

Roast beef cooked "medium"
creamy polenta | bell peppers | baby corn
OR
Monkfish fillet and Black Tiger Shrimp
Jasmin rice | pak choi | tom-kha-gai-foam
OR
Gnocchi
eggplant | stracciatella | basil

Chocolate Crème Brûlée
Vanilla from Madagascar | pear sorbet

Espresso
chocolate

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

without Dessert:
fish/ meat: € 45,00
vegetarian: € 42,00