



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

29.09. – 02.10.

11:30 – 15:00Uhr

Süßkartoffelsuppe

Kokosmilch | Frühlingslauch | Sesam

Ossobuco alla Milanese

Safranrisotto | Kalbsbeinscheiben | Gremolata

ODER

Gebratenes Zanderfilet

Kartoffelpüree | Sauerkraut | Speckschaum

ODER

Caramelle Pasta

Radicchio | geräucherte Scamorza | Parmesan

Dampfnudel

Vanillesoße | Apfelmus

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

29.09. – 02.10.

11:30 – 15:00h

Sweet Potato Soup

coconut milk | spring leek | sesame

Ossobuco alla Milanese

saffron risotto | veal shanks | gremolata

OR

Pan-Fried Pike-Perch

mashed potatoes | sauerkraut | bacon foam

OR

Caramelle Pasta

radicchio | smoked scamorza | parmesan

Sweet Yeast Dumpling

vanilla sauce | apple sauce

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.