



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 • 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.



BUSINESS LUNCH

06.10. - 09.10.

11:30 – 15:00Uhr

Waldpilzsuppe

sautierte Pfifferlinge | Croûtons | Schnittlauch

Duett vom Schwarzfederhuhn

Brust und konfierte Keule | Kartoffelpüree | Spitzkohl | Madeira-Rahmsoße
ODER

Gebratenes Saiblingsfilet

Couscous | Blumenkohl | Beurre Rouge
ODER

Kürbis-Perlgraupenrisotto

Taleggio | geröstete Mandel | Parmesan

Panna Cotta

Vanille | Beerenkompott | Champagnerschaum

Espresso

Praline

Fisch/ Fleisch: € 53,00

vegetarisch: € 50,00

Ohne Dessert:

Fisch/ Fleisch: € 45,00

vegetarisch: € 42,00



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 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.



BUSINESS LUNCH

06.10. – 09.10.

11:30 – 15:00h

Mushroom Soup

sautéed chanterelles | croûtons | chives

Duet of Poulet Noir

breast and leg | mashed potatoes | cabbage | madeira sauce

OR

Pan-Fried Char Fillet

couscous | cauliflower | beurre rouge

OR

Pumpkin Pearl Barley Risotto

taleggio | roasted almond | parmesan

Panna Cotta

vanilla | berry compote | champagne foam

Espresso

chocolate

fish/ meat: € 53,00

vegetarian: € 50,00

without dessert:

fish/ meat: € 45,00

vegetarian: € 42,00