



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

13.10. - 16.10.

11:30 – 15:00Uhr

Vichyssoise - Kartoffel-Lauchsuppe

Sylter-Brotcroûtons mit Bergkäse | Crème fraîche | Schnittlauchöl

Roastbeef „medium“ nach Wellington

Süßkartoffelpüree | wilder Brokkoli | Blätterteigchip | Pilzduxelles | Zwiebeljus
ODER

Gedämpfter Kabeljau

Schoten und Erbsen | gegrillte Fingermöhre | Zitronen-Beurre-Blanc
ODER

Portobello nach „Wellington“

Süßkartoffelpüree | wilder Brokkoli | Blätterteigchip | Pilzduxelles | Zwiebeljus

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

Himbeersorbet | Yuzu-Perlen | gefriergetrocknete Himbeeren

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-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.



BUSINESS LUNCH

13.10. - 16.10.
11:30 – 15:00h

Vichyssoise - Potato-Leek-Soup

croûtons with mountain cheese | crème fraîche | chive oil

* * *

Roastbeef „medium“ Wellington-style

sweet potato | wild brokkoli | puff pastry | duxelles | onion jus
OR

Steamed Cod

peas and pods | grilled carrot | citrus beurre blanc
OR

Portobello "Wellington"

sweet potato | wild brokkoli | puff pastry | duxelles | onion jus

* * *

Chocolate Lava Cake

raspberry sorbet | yuzu pearls | freeze-dried raspberry

* * *

Espresso

chocolate

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

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