

Business Lunch

KW 28: Mi-Do-Fr 10.-11.-12. Juli 2024 von 12^{oo} - 14^{oo} Uhr

Business-Mittags-Menü

Bretonische bunte Tomaten

Wakame | Büffel-Mozzaerlla | Nori-Wasabi-Sesam
Lotuswurzel | wildgranelen | Curry-Kokos-Schaum



Seeteufel Kotelette Osso Buco Style

Chorizo Risotto | Fenchel-Beurre-blanc
gebackene Artischocken | Spanische Salzmandeln

oder

Kross gebratene Perlhuhnbrust

Chorizo Risotto | Fenchel-Beurre-blanc
gebackene Artischocken | Spanische Salzmandeln



Café Gourmand

Café Spezialität & feines aus der Patisserie

Vorspeise/Hauptgang/Café Gourmand	€ 69
Vorspeise/Hauptgang	€ 59
Nur Hauptgang	€ 49

Wein Empfehlung

2022 Weingut Wambs Ganss | Weißburgunder | trocken | Pfalz

2018 Weingut Heitlinger | Four | Rotwein-Cuvée | Baden

0,1l € 8

0,75l € 42

>>>Gerne passen wir uns an Ihr Zeiffenster an<<<

alle unsere Speisen können eine der 14 europäischen Allergene enthalten. sollten sie Unverträglichkeiten haben wenden sie sich bitte an uns.

