

Business Lunch

KW 42 Donnerstag & Freitag 16. – 17. Oktober von 12⁰⁰ - 14⁰⁰ Uhr

Business-Mittags-Menü

Endivien Salat „Herbstzeit“

in Kräuter-Kernöl-Vinaigrette | gepickelter Kürbis
gerösteten Kernen | Ziegenfrischkäse | Schwarzwälder Schinken
Rote Beete & Apfel



Kabeljau Rücken

geräucherte Aubergine | Paprika | Chorizo
Zitronen-Risotto | Pecorino

oder

Zweierlei vom Rind

Rosa Rücken & geschmorte Backe
Spinatcreme | Trüffeljus | Serviettenknödel



Café Gourmand

Café Spezialität & Feines aus der Patisserie

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

Wein Empfehlung

2024 Weingut Meyer | Sauvignon blanc | trocken | Pfalz

2019 Weingut Heitlinger | Four | Rotwein-Cuvée | Baden

0,1l € 6 0,75l € 36

Weinschorle Weiß Weingut Bosch | Kronau

0,2l € 5

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

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

