

Business Lunch

KW 43: Mi-Do-Fr 23.-24.-25. Oktober 2024 von 12⁰⁰ - 14⁰⁰ Uhr

Business-Mittags-Menü

Tafelspitz in Kräuter-Ei-Vinaigrette

gebratene Wildgarnele



Kross gebratener Loup de Mer

Basilikum-Risotto | Wilder Broccoli | Amaranth
Hummerschaum

oder

Rosa gebratene Rehkeule

Preiselbeer-Rahmsauce | Steinpilze
Rosenkohlblätter | Handgeschabte Spätzle



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 | Chardonnay | trocken | Pfalz

2023 Weingut Wambs Ganss | Merlot | trocken | Pfalz

0,1l € 6

0,75l € 36

>>>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.

