

Business Lunch

KW 29: Mi-Do-Fr 17.-18.-19. Juli 2024 von 12⁰⁰ - 14⁰⁰ Uhr

Wir haben Urlaub vom 21.07. – 07.08.2024

Business-Mittags-Menü

Bretonische bunte Tomaten

Wakame | Büffel-Mozzarella | Nori-Wasabi-Sesam
Lotuswurzel | Wildgarnele | Curry-Kokos-Schaum



Mit Gewürzen geräucherter Saibling

Erbsencreme | Pfifferlinge | Erbsen
gebackener Parmesan-Krapfen | Fenchel-Beurre-blanc

oder

Kross gebratene Perlhuhnbrust

feines von der Bohne | Speck-Beurre-blanc
gebackener Parmesan-Krapfen | Zitronen-Jus



Café Gourmand

Café Spezialität & feines aus der Patisserie

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

Wein Empfehlung

2023 Weingut Meyer | Sauvignon blanc | 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.

