

Business Lunch

KW 14: Mi-Do-Fr 03.-04.-05. April 2024 von 12^o - 14^o Uhr

Business-Mittags-Menü

Wagyu Pastrami

Wildgranele | Avocado | Grill-Brot
Wildkräuter | Avocado-Eis



Die Bouillabaisse

kräftige Fischsud | gebratene Fischfilets & Muscheln
Seeteufel | Rotbarbe | Steinbutt | Skrei
Loup de mer | Pulpo | Muscheln | Jakobsmuschel
Rouille | Oliven-Tapenade | geriebener Comté
Mini-Ciabata | Cracker | Fenchel

oder

Variation vom Salzwiesen Lamm

Rücken | in Balsam geschmortes Nüsschen | Bries
Blauer Heinrich | gebackene Artischocken
Gegrillte Zucchini | Bärlauch-Krapfen | Salzzitronen-Jus



Café Gourmand

Café Spezialität & feines aus der Patisserie

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

Wein Empfehlung

2023 Weingut Wambs Ganss | Sauvignon blanc | trocken | Pfalz
2020 Weingut Wambs Ganss | Schwarze Gans | Rotwein-Cuvée | Pfalz
0,1l € 8 0,75l € 42

>>>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.

