

# Business Lunch

KW 16: Mi-Do-Fr 17.-18.-19. April 2024 von 12<sup>00</sup> - 14<sup>00</sup> Uhr

## Business-Mittags-Menü

### Badischer Spargelsalat

Avocado | Wildgarnele | Bärlauch-Molke  
gebackene Lotuswurzeln



### Gebratener Rheinzander vom Fischer Axel

Rahm-Kraut | Kartoffel-Apfel-Stampf  
Wilder Broccoli | Amaranth | Cidre-Beurre-Blanc

oder

### Variation vom albtaler Kalb

rosa Rücken | geschmorte Backe | gebackenes Bries  
Selleriecreme | Wilder Broccoli | Amaranth  
gebackene Parmesan-Krapfen



### 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

2020 Weingut Wambs Ganss | Schwarze Gans | Rotwein-Cuvée | Pfalz

0,1l € 8      0,75l € 42

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

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

