

BUSINESS LUNCH 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr

SOMMERLICHER BLATTSALAT, ZIEGENKÄSE, GERÖSTETE HASELNÜSSE, RHABARBERVINAIGRETTE ^{F)9)19)20)22)23)26)}
summery lettuce, goat cheese, roasted hazelnuts, rhubarb vinaigrette

FRÜHLINGS SMÖRREBRÖD, SERRANO SCHINKEN, SPARGEL, EROBEERE, JOGHURT ^{S)19)20)22)23)24)31)}
spring Smörrebröd, serrano ham, asparagus, strawberry, yoghurt

SPARGELCREMESUPPE, BÄRLAUCHPESTO, LANDBROTGRÜNTONS ^{F)15)19)20)22)23)27)28)}
asparagus cream soup, wild garlic pesto, farmer's bread croutons

2 GÄNGE PRO PERSON € 29,00
2 courses per person € 29,00

3 GÄNGE PRO PERSON € 35,00
3 courses per person € 35,00

GEFÜLLTE PASTA MIT SPARGEL, OFENTOMATE, MOZZARELLA, RUCOLA ^{F)15)19)20)21)23)31)}
pasta filled with asparagus, oven baked tomato, mozzarella, rocket

KABELJAU, GEBRATENER SPARGEL, INGWER, SALZZITRONE, BEURRE BLANC ^{A)F)12)15)19)22)23)27)}
codfish, fried asparagus, ginger, salted lemon, beurre blanc

FILET MIGNON, RATATOUILLE, CREMIGE KRÄUTERPOLENTA, PORTWEINJUS ^{A)R)15)19)22)23)}
filet mignon, ratatouille, creamy herb polenta, port wine jus

FRÜCHTEAUSWAHL, HIMBEERSORBET ^{F)A)10)15)19)20)}
selection of fruit, raspberry sorbet

EIERLIKÖR-NOUGATSCHNITTE, RHABARBER, VANILLEEIS ^{F)10)15)19)20)30)31)}
egg liqueur and nougat slice, rhubarb, vanilla ice cream

LIMETTEN CRÈME BRÛLÉE, HIMBEERKOMPOTT, JOGHURTEIS ^{F)10)15)19)20)30)31)}
lime crème brûlée, raspberry compote, yoghurt ice cream

AUSWAHL VON GEREIFTEM TRADITIONELLEN ROHMILCHKÄSE VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN ^{F)15)19)}
selection of aged traditional raw milk cheese from "Maître Affineur Waltmann"



Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Bedienungsgeld.
All prices are in Euro inclusive of VAT and service charge.

Für Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen fragen Sie gerne unser Servicepersonal.
For information about ingredients and allergens please contact our service staff.