

# BUSINESS LUNCH 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr

BUNTER BLATTSALAT, GEZUPFTER MOZZARELLA, OFENTOMATE, ZUCCHINI, DRANGENDRESSING F(V)(12)(15)(19)(20)(22)  
*Mixed leaf salad, pulled mozzarella, oven tomato, zucchini, orange dressing*

VITELLO TONNATO VOM KALB, KAPERN, SARDELLEN, WILDKRÄUTER, BROTCCHIP R(V)(2)(10)(21)(23)(27)(33)  
*Vitello tonnato of veal, capers, anchovies, wild herbs, bread chip*

KÜRBISCREMESUPPE, SERRANO SCHINKEN, CRÈME FRAÎCHE S(H)(15)(19)(22)  
*Pumpkin cream soup, Serrano ham, crème fraîche*

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

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

KÜRBISRISOTTO, ESSIGTRAUBEN, JUNGE RAUKE, VELOUTÉ F(A)(15)(19)(22)  
*Pumpkin risotto, vinegar grapes, young arugula, velouté*

GEBRATENES WELSFILLET, GESCHMORTE DILL- SENFGURKEN, GIN- WACHOLDERSCHAUM F(H)(2)(15)(19)(20)(22)(23)(27)  
*Fried catfish filet, braised dill- mustard pickle, gin- juniper foam*

„HIMMEL UND ÄD“, GEBRATENE SCHWARZWURST, TRÜFFELPÜREE, RÖSTZWIEBELN, APFEL S(R)(1)(2)(5)(14)(15)(19)(20)(22)(23)  
*Fried dark sausage, truffle puree, roasted onions, apple*

FRÜCHTEAUSWAHL MIT HIMBEERSORBET F(H)(15)(19)(20)  
*Fruit selection with raspberry sherbet*

ZWETSCHGENTART, VANILLECREME, ZWETSCHGENSORBET F(H)(15)(19)(20)(30)(31)  
*Plum tarte, vanilla cream, plum sherbet*

SCHOKOLADEN CRÈME BRÛLÉE, APRIKOSENKOMPOTT, STRACCIATELLAEIS F(H)(15)(19)(20)(30)(31)  
*Chocolate crème brûlée, apricot compote, stracciatella ice cream*

AUSWAHL VON GEREIFTEM TRADITIONELLEN ROHMILCHKÄSE VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN F(15)(19)  
*Selection of aged traditional raw milk cheese from "Maitre 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.*