

BUSINESS LUNCH 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr

2 GÄNGE PRO PERSON € 39,00 / 2 courses per person € 39,00 3 GÄNGE PRO PERSON € 44,00 / 3 courses per person € 44,00

FRISÉE SALAT, CANTALOUPEMELONE, GARTENGURKE, GERÖSTETER SESAM, JOGHURTDRESSING (ID)(H)(S)(Z)(3)(4)(30)

Frisée lettuce, cantaloupe melon, cucumber, roasted sesame, yoghurt dressing

MARINierter SPARGEL, GEBEIZTES EIGELB, GEBACKENES WACHTELEI, BÄRLAUCHMAYONNAISE (ID)(H)(S)(Z)(3)

Marinated asparagus, pickled egg yolk, baked quail's egg, wild garlic mayonnaise

VANILLE-MAISSCHAUMSUPPE, POPCORN, TEMPEH (ID)(H)(S)(Z)

Vanilla corn foam soup, popcorn, tempeh

TAGLIATELLE, SPARGEL RAGOUT, JUNGER SPINAT, PARMESAN, OFENTOMATEN (ID)(H)(S)(Z)

Tagliatelle, asparagus ragout, young spinach, parmesan, oven baked tomatoes

POCHIERTES KABELJAUFILLET, PERLGRAUPENRISOTTO, AUSTERNPILZE, BEGRILLTER BIMBI, SAFRANSCHAUM (ID)(H)(S)(Z)(2)(7)

Poached cod filet, pearl barley risotto, oyster mushrooms, grilled bimi, saffron foam

KALBSPAILLARD, BUTTERMILCH, DIJONSENF, BLUMENKOHL, GARTENERBSEN, LÖWENZAHN (S)(H)(S)(Z)(3)(2)(2)(3)

Veal paillard, buttermilk, Dijon mustard, cauliflower, garden peas, dandelion

FRÜCHTEAUSWAHL MIT ERDBEERSORBET F)(D)(S)(Z)

Fruit selection, strawberry sorbet

BLAUBEER-CHEESECAKESCHNITTE, VANILLEEIS F)(D)(S)(Z)(3)

Blueberry cheesecake slice, vanilla ice cream

LIMETTEN CRÈME BRÛLÉE, HIMBEERSORBET F)(D)(S)(Z)(3)(30)

Lime crème brûlée, raspberry sorbet

WEIN SPECIAL:

BESTELLEN SIE EIN GLAS WEIN

ZU IHREM LUNCH MENÜ DAZU.

PRO GLAS WEIßWEIN ODER ROTWEIN 0,1 l 6,00 €



HIER SCANNEN FÜR ALLERGENE.
SCAN HERE FOR ALLERGENS.

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Bedienungsgeld.
Für Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen fragen Sie gerne unser Servicepersonal.
*All prices are in Euro inclusive of VAT and service charge.
For information about ingredients and allergens please contact our service staff.*