

BUSINESS LUNCH 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr

2 GÄNGE PRO PERSON € 42,00 / 2 courses per person € 42,00

3 GÄNGE PRO PERSON € 48,00 / 3 courses per person € 48,00

WINTERSALAT, GEPICKELTE KIRSCHTOMATE, AVOCADO, GURKE, CASHEWKERNE, CRANBERRIES, KNOBLAUCHCROUTONS

Winter salad, pickled cherry tomatoes, avocado, cucumber, cashews, cranberries, garlic croutons

PASTRAMI „NEW YORK STYLE“, KARTOFFEL, GETROCKNETE TOMATEN, ROTE ZWIEBELMARMELADE, OLIVE

New York style Pastrami, potatoes, dried tomatoes, red onion marmalade, olive

ZWIEBELSUPPE, SPANFERKEL BÄCKCHEN, GERÖSTETE MANDELN

Onion soup, suckling pig cheek, roasted almonds

WALDPILZ MEDAILLON, GESCHMORTER UND KNUSPRIGER PORREE, GERÄUCHERTES SELLERIEPÜREE, FINGERMÖHRE

Forest mushroom medallion, braised and crispy leek, smoked celeriac purée, sesame, finger carrots

FANG DES TAGES, TIAN RATATOUILLE, GEBRATENER SONNENWEIZEN, SUGO DI POMODORO, RÖSTSCHALOTTEN

Catch of the day, tian ratatouille, fried pearl barley, sugo di pomodoro, roasted shallots

GESCHMORTE HIRSCHKEULE, SAUERKRAUT, SCHWARZWURZELN, KERBEL, JUS MIT PERLZWIEBELN

Braised venison haunch, sauerkraut, black salsify, chervil, jus with baby onions

FRÜCHTEAUSWAHL MIT HIMBEERSORBET

Fruit selection with raspberry sorbet

BANANEN KARAMEL SCHNITTE, VANILLEEIS

Banana caramel slice, vanilla ice cream

KAFFEE CRÈME BRÛLÉE, SCHOKOLADENEIS

Coffee crème brûlée, chocolate ice cream

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.*