

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

ROTE BEETE MOUSSE, ZIEGENKÄSE, PUMPERNICKEL, APFEL, HONIG, RUCOLA PESTO

Beetroot mousse, goat cheese, pumpernickel, apple, honey, rocket salad pesto

GEBEITZTE FJORD FORELLE, BEETE, GURKEN, GRAPEFRUIT, SESAM

Cured fjord trout, beetroot, cucumber, grapefruit, sesame

MISO-BIRNEN SUPPE, WEIßE SCHOKOLADE, LAMMKROKETTE, KATSUOBUSHI, DASHI, KOMBU-ALGEN

Miso-pear soup with white chocolate, lamb croquette, katsuobushi, dashi, kombu algae

BASILIKUM RAVIOLI, MEDITERRANES GEMÜSE, FETA KÄSE, CASHEW KERNE, KIRSCHTOMATE

Basil ravioli, Mediterranean vegetables, feta cheese, cashews, cherry tomatoes

FANG DES TAGES, VENERE REIS, MINI FENCHEL, PAK-CHOI MIT RAUCHMANDEL, BLUTORANGE

Catch of the day, venere rice, baby fennel, pak-choy with smoked almonds, blood orange

GESCHMORTE KALBSSCHULTER, POMMES DUCHESSES, SCHWARZER KNOBLAUCH, JUNGER SPINAT, SALZZITRONE, PORTWEINJUS

Braised veal shoulder, pommes duchesses with fermented garlic, baby spinach, preserved lemon, port wine jus

FRÜCHTEAUSWAHL MIT PASSIONSFRUCHT SORBET

Fruit selection with passion fruit sorbet

MATCHA TEE MANGO SCHNITTE, VANILLEEIS

Matcha tea mango slice, vanilla ice cream

VANILLE CRÈME BRÛLÉE, VOLLMICHSCHOKOLADENEIS

Vanilla crème brûlée, milk 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.*