

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

WINTERLICHER BLATTSALAT, GARTENGURKEN, BIRNE, ORANGEN-BALSAMICO DRESSING

Wintery leaf salad, cucumber, pear, orange-balsamic dressing

GEGRILLTES KÜRBIS BRUSCHETTA, GEZUPFTER BURRATA, GERÖSTETE KÜRBISKERNE

Grilled pumpkin bruschetta, pulled burrata, roasted pumpkin seeds

PASTINAKEN-APFELCREMESUPPE, KONFIERTE SHRIMPS, KRÄUTERÖL

Parsnip-apple cream soup, confit shrimps, herb oil

SERVIETTENKNÖDEL, PILZSAUCE, DATTELN, WALNUSS, FRITTIERTE KAPERN

Dumplings, mushroom sauce, dates, walnuts, fried capers

GEBRATENES ZANDERFILET, ROTE BETE PÜREE, SAUERKRAUT, LIMETTENSCHAUM

Pan fried pikeperch filet, beetroot puree, sauerkraut, lime foam

HIRSCHRAGOUT, BUTTERS PÄTZLE, ROSENKOHL, WACHOLDER-PREISELBEERSAUCE

Deer ragout, butter spaetzle, Brussels sprouts, juniper-cranberry sauce

FRÜCHTEAUSWAHL MIT ZWETSCHGENSORBET

Fruit selection with plum sorbet

DUBAI SCHOKOLADENSCHNITTE, VANILLEEIS

Dubai chocolate slice, vanilla ice cream

TONKABOHNEN CRÈME BRÛLÉE, SCHOKOLADEN EIS

Tonka bean 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.*